SB
381
B4

Gartenführer-Bibliothek No. 8.

Rationelle Pflege unseres Beerenobstes

sowie

Preisgekrönte Fruchtmark-Rezepte

von R. Betten

mit 103 Abbildungen.

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Rationelle Pflege unſeres Beerenobſtes

(Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren)

ſowie

Preisgekrönte Fruchtmark-Rezepte

von **R. Betten.**

Mit 103 Abbildungen.

Erfurt.

Verlag des „Erfurter Führers im Obſt- und Gartenbau".

UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
COLLEGE OF AGRICULTURE
DAVIS

Inhalt.

Seite

Augen auf! deutsche Beerenobstzüchter . . . . . 1—2
Die Entwicklung der Zuckerpreise . . . . . 2—3
Englische Rezepte für Jams und Marmeladen . . . . . 3—8
Die preisgekrönten Fruchtmarkrezepte . . . . . 8—16
Fruchtmarkgläser . . . . . 16—18

Sehr Wichtiges über unser Beerenobst . . . . . 18—25

I. Die wichtigsten Johannisbeeren 18

Welche Johannisbeeren haben dicke Häute und kleine Kerne . . 18—23
Die Kernlosen 24
Kernmenge, Fruchtgröße und Klima . . . . . 24—25

II. Groß- und kleinfrüchtige Stachelbeeren . . . . . 25—26

Sie bleiben unreif 26
Auswahl der Sorten 26

III. Amerikanische Himbeeren und Brombeeren . . . . . 26—29

Die Johannisbeere . . . . . 30—39

Wo kann man Johannisbeeren pflanzen . . . . . 30—31
Anzucht der Johannisbeeren . 31—32
Pflanzweite und Schnitt . . 32—33
Die Düngung . . . . . 33—34
Krankheiten der Johannisbeere 34—36
Johannisbeersorten . . . . 36—38
Wein aus Johannisbeeren . 39
Saft aus Johannisbeeren . . 39

Die Stachelbeere . . . . . 40—51

Boden für Stachelbeeren . . 40
Beste Form für Stachelbeeren 40—41
Anzucht der Stachelbeeren . . 42—44
Stachelbeer- und Johannisbeerhochstämme 44
Die besten Stachelbeersorten . 45—48
Stachelbeerkrankheiten und Stachelbeerfeinde . . . 48—51
Wein aus Stachelbeeren . . 51

Die Himbeere . . . . . 52—66

Pflanzung, Sommerpflege und Schnitt . . . . . 53—58
Empfehlenswerte Himbeersorten . . . . . 58—60
Feinde der Himbeeren . . . 61—62
Andere ähnliche Früchte . . 63—64
Himbeersaft . . . . . 65—66

Die Brombeere . . . . . 67—70

81563

Seite

Die Erdbeere . . . . . 71—93

Einjährige Kultur 72
Zweijährige Kultur 73
Dreijährige Kultur 73
Vieljährige Kultur 73
Pflege 74
Schutz der Erdbeerfrüchte . . 75
Entranken 75
Winterschutz 75
Unfruchtbare Erdbeere . . . 75
Anzucht der Erdbeere . . . . 75—76
Herrichtung von Erdbeerbeeten . . . . . 76—77
Pflücken der Erdbeeren und ihre Verpackung . . . 77—81
Feinde der Erdbeeren . . . . 81—85
Erdbeersorten . . . . . 86—95
Frühe Erdbeersorten . . . . 88—90
Mittelfrühe Erdbeeren . . . 90—92
Späte Sorten . . . . . 92—93
Monatserdbeeren . . . . . 93—95
Frühe Erdbeeren 95

Im „Erfurter Führer für Obſt- und Gartenbau“ veröffentlichte ich 1904 folgenden Artikel:

Augen auf! deutſche Beerenobſtzüchter.

Vor wenigen Tagen iſt in Brüſſel die Zuckerkonvention von den Vertretern Deutſchlands, Englands, Frankreichs, Oeſterreichs unterzeichnet worden. Damit hören die Ausfuhrprämien für Zucker auf. Es wird nicht mehr möglich ſein, den Zucker in gleich billiger Weiſe wie bisher nach England auszuführen. Unſere deutſche Zuckerinduſtrie wird durch dieſe Konvention ſchweren Zeiten entgegen gehen und es iſt deshalb im Reichstage vom Landwirtſchaftsminiſter und von Volksvertretern mehrfach darauf hingewieſen worden, daß der Zuckerverbrauch im Inlande gehoben werden müſſe. Das wird ſchwerlich ohne Ermäßigung des Zuckerpreiſes möglich ſein, aber mit der Ermäßigung des Zuckerpreiſes winkt unſeren Obſtzüchtern, insbeſondere aber unſeren Beerenobſtzüchtern für ihre Produkte eine ganz neue Zukunft. Der Beerenobſtwein, — es kann dies nicht genug betont werden — iſt infolge ſeines ſtarken Alkoholgehaltes niemals imſtande, ein Volksgetränk zu werden. Er iſt nur ein Getränk für Liebhaber und hat infolgedeſſen nur eine ſehr beſchränkte Verbreitungsfähigkeit. In England iſt bisher, durch die ungemein billigen Zuckerpreiſe, eine Induſtrie begünſtigt, welche ſich mit der Herſtellung von Marmeladen, von Yams aus Johannisbeerfrüchten und dergleichen befaßt.

Dieſe Induſtrie konnte infolge der hohen Zuckerpreiſe bei uns in Deutſchland keinen feſten Fuß faſſen.

Für ſie ſind die Verhältniſſe mit einem Mal andere geworden. Der Zucker wird billiger werden und damit iſt den Fabriken, die ſich mit der Herſtellung von Marmeladen, Yams u. a. befaſſen wollen, die Konkurrenz auf dem Weltmarkte ermöglicht. — Unſere Zuckerinduſtrie wird bis zum völligen Inkrafttreten der Konvention eine Uebergangszeit haben. Wir werden bald erfahren, wie lange dieſe Uebergangszeit dauert. Immerhin iſt es für die deutſchen Beerenobſtzüchter ſchon jetzt an der Zeit, ſich mit dem Gedanken vertraut zu machen, daß das Beerenobſt, inſonderheit die Johannisbeeren, bald eine viel größere Rolle im Obſtbau ſpielen müſſen. Für unſere Beerenobſtzüchter iſt es daher notwendig,

ſich auf die kommenden Zeiten vorzubereiten. Sie dienen damit nicht allein den eigenen Intereſſen, dem deutſchen Obſtbau, ſondern auch der deutſchen Zuckerfabrikation — den deutſchen Landwirten, die gezwungen ſind, für ihren Zucker neue Abſatzwege und neue Abſatzgebiete zu finden. Ueber die Herſtellung der Marmeladen und Jams ꝛc. wird der „Erfurter Führer“ rechtzeitig Anweiſungen geben. — **Alſo Augen auf!** Ihr deutſchen Beerenobſtzüchter!

Die Entwicklung der Zuckerpreiſe.

Die nach dem Abſchluß der Konvention allmählich ſich verringernden Zuckerpreiſe wurden plötzlich, hervorgerufen durch die Manipulationen franzöſiſcher Spekulanten, wieder in die Höhe getrieben. Es endete die Bewegung aber mit einem großen Zuckerkrach, der den Beteiligten viele Millionen gekoſtet hat. Jetzt ſind die Zuckerpreiſe niedriger denn je. Es beſteht auch keine Hoffnung, daß ſie ihre alte Höhe jemals wieder erreichen könnten, denn inzwiſchen iſt ein anderer Machtfaktor in der Beſtimmung der Zuckerpreiſe hervorgetreten. Die infolge des ſpaniſch-amerikaniſchen Krieges darniederliegende Rohrzuckerproduktion iſt, durch amerikaniſches Geld und Energie, ſo bedeutend geworden, daß ſie den ausländiſchen Zucker vom amerikaniſchen Markt nahezu verdrängt hat. Die zuckerproduzierenden Länder, insbeſondere Deutſchland, ſind deshalb mehr denn je darauf angewieſen, daß der Zuckerkonſum ſich im eigenen Lande weſentlich hebt, wenn Zuckerrübenbau und Zuckerinduſtrie in gleicher Ausdehnung erhalten werden ſollen.

Unter dem Druck dieſer Verhältniſſe iſt ſogar eine erhebliche Erniedrigung der Zuckerſteuer erwogen, die, wenn ſie zur Wirklichkeit werden ſollte, eine weitere Verbilligung der Zuckerpreiſe und damit einen weiteren Anſporn zum größeren Verbrauch von Zucker geben würde.

Es drängt alſo Alles zur Verbilligung des Zuckers.

Nach wie vor bleibt es deshalb nicht nur eine Pflicht, zur Vergrößerung des Zuckerverbrauches im Intereſſe der Landwirtſchaft anzuregen, ſondern es iſt auch eine Pflicht, unſere Hausfrauen und Beerenobſtzüchter darauf aufmerkſam zu machen, daß ſie die billigen Zuckerpreiſe im Intereſſe beſſerer Ausnutzung ihrer Beerenernten und Verbilligung ihres Haushaltes ausnutzen und das können ſie weſentlich durch die Bereitung von Jams nach engliſchem Vorbild.

Die engliſche Induſtrie verſorgt aller Herren Länder mit ihren Produkten. Sie iſt aber nicht allein Großinduſtrie, ſondern auch eine große Hausinduſtrie, **da $^2/_3$ der ganzen Produktion durch Hausinduſtrie hergeſtellt werden.**

Gerade letzteres iſt für uns von beſonderem Wert. Wir beſitzen vorläufig noch wenig große Beerenobſtanlagen. Wohl aber beſitzen wir

hunderttauſende von Landwirten und Gartenbeſitzern, die den Ueberfluß ihrer Beerenobſternte nicht recht zu verwerten verſtehen. Wiſſen ſie auf billige und bequeme Weiſe haltbare wohlſchmeckende Produkte davon zu machen, ſo werden ſie ſicherlich eine viel intenſivere Ausnutzung der häufig recht reichen Ernten anſtreben. Damit iſt ſchon viel gewonnen. Es werden die Jams dem deutſchen Geſchmack und der deutſchen Verwendungsweiſe, als Erſatz für Butter, als Beigabe zu Gebackenem ꝛc. angepaßt und die Induſtrie findet vorbereiteten Boden für ihre Tätigkeit. Sie wird ſich alsdann leichter entwickeln können.

Es iſt damit für den vermehrten Anbau des alljährlich lohnenden Beerenobſtes ſowie für den größeren Verbrauch von Zucker eine bemerkenswerte Grundlage geſchaffen.

Engliſche Rezepte für Jams und Marmeladen.

Der Engländer macht Marmeladen oder Jams von allen möglichen Früchten. Er kennt Berberitzenmarmelade, Brombeerenmarmelade, Marmelade von roten, ſchwarzen und weißen Johannisbeeren, Himbeermarmelade, Rhabarbermarmelade, Quittenmarmelade, Pfirſichmarmelade ꝛc. Er fertigt außerdem noch Apfelbutter, Pfirſichbutter, Tomatenbutter, und dann kommen die verſchiedenen Gelees. Die Gelees unterſcheiden ſich von den Jams weſentlich dadurch, daß in den Jams die Früchte mit ihren Schalen und Kernen enthalten ſind, während die Gelees ja bekanntermaßen aus Saft und Zucker hergeſtellt werden.

Jams-Rezepte.

Jams von roten, weißen oder ſchwarzen Johannisbeeren:

Die Johannisbeeren werden mit einer Gabel abgerippt (vom Stengel befreit). Alsdann füllt man ſie in einen irdenen oder emaillierten Topf, tut zu ½ Kilo Johannisbeeren 375 Gramm Zucker und ſetzt den irdenen Topf in einen anderen, mit kochendem Waſſer gefüllten Topf. Man kocht alsdann gelinde, bis der Zucker aufgelöſt iſt und die Beeren weich ſind. Alsdann wird der Topf vom Feuer genommen und bis zum anderen Tage kühl geſtellt. Am anderen Tage kocht man die Maſſe entweder im irdenen oder emaillierten Topfe oder in einem kupfernen Keſſel 25 Minuten lang unter ſtändigem Umrühren. Die gekochte Maſſe wird heiß in Gläſer gefüllt und zur Abkühlung beiſeite geſtellt. Nach der Abkühlung bindet man das Glas feſt mit Pergamentpapier zu und überſtreicht die Oberfläche desſelben mit Eiweiß.

Da das Pergamentpapier ſich nicht leicht ſtramm ziehen läßt, ſo taucht man dasſelbe in Spiritus ein, in welchem einige Gramm Salicyl aufgelöſt ſind. Das feuchte Pergamentpapier wird gleich über die Gläſer

gebunden und nachdem es trocken und ſtraff geworden, mit dem Eiweiß überzogen.

Jams von Stachelbeeren:

Die Stachelbeeren werden gewaſchen, entſtielt und von der Blüte befreit. Man behandelt ſie wie die Johannisbeeren, gibt aber auf $^1/_2$ kg Früchte $^1/_2$ kg Zucker.

Jams von Himbeeren:

Die Himbeeren kommen in einen emaillierten Keſſel. Man nimmt zu 3 kg Himbeeren $2^1/_4$ kg gekörnten Zucker. Zucker und Frucht werden mit einem langen hölzernen Löffel gerührt und dann über einem flotten Feuer unter beſtändigem Umrühren 40 Minuten gekocht. Aufbewahrung wie bei den Johannisbeeren.

Jams von reifen Trauben:

Die Trauben ſollen zuerſt ausgedrückt werden. Dabei trennt man den Brei und die Häute. Häute ſowohl als Brei kommen jeder für ſich in einen Topf. Nach beendeter Arbeit wird der Brei in einen irdenen Topf gebracht und hierin bis auf den Siedepunkt erhitzt. Nun drückt man den Brei durch ein Sieb, fügt die Häutchen hinzu und mißt. Pro Liter wird $^1/_2$ kg Zucker zugeſetzt. Zucker und Maſſe kommen nun in den Keſſel zurück und werden 20 Minuten ſchnell durchgekocht, dabei hin und wieder umgerührt, um das Anbrennen zu verhüten. Die Maſſe wird alsdann in Gläſer gefüllt und wie die Johannisbeeren behandelt.

Eine zweite Vorſchrift geht dahin, die ganze Maſſe — alſo inkluſive der Häute — 20 Minuten zu kochen und ſie alsdann durch ein Sieb zu preſſen, im übrigen aber eine gleiche Behandlung durchzuführen.

Jams von unreifen Trauben:

Man behandelt die unreifen Trauben ebenſo wie die reifen. Es wird aber $^3/_4$ bis 1 kg Zucker jedem Liter Maſſe zugeſetzt.

Jams aus Brombeeren:

Die Brombeeren werden in einem irdenen Topf über ein mäßiges Feuer gebracht, bis ſie gründlich durchhitzt ſind; alsdann werden ſie durch ein Sieb gedrückt. Die Flüſſigkeit wird nun gemeſſen und pro Liter $^1/_2$ kg Zucker zugeſetzt. Zucker und Flüſſigkeit kommen in den Keſſel zurück und werden 20 Minuten ſchnell durchgekocht und dabei hin und wieder umgerührt, um das Anbrennen zu verhüten. Die Flüſſigkeit wird in Gläſer gefüllt und wie die Johannisbeeren behandelt.

Jams aus Rhabarber:

Man waſche die jungen Rhabarberſtiele und ſchneide ſie in Stücke von 3 bis 4 cm Länge. Die Stiele werden nicht geſchält. Man wiegt jetzt die Maſſe und gibt zu jedem $^1/_2$ kg 750 gr Zucker. Die Maſſe kommt alsdann in einen emaillierten Keſſel, in dem ſie langſam zum Kochen gebracht wird und dann unter beſtändigem Umrühren $^3/_4$ Stunden langſam kochen muß. Jetzt iſt die Maſſe in Krüge oder Gläſer zu füllen, zu verſchließen und an einem dunklen, kühlen, trockenen Orte aufzubewahren.

Jams aus Berberitzen:

Die Berberitze iſt eine Frucht, welche bei uns als Zierſtrauch vielfach angepflanzt wird, ſelten aber als Fruchtſtrauch dient. Die Früchte haben eine reine, wenn auch herbe Säure. Die Verwendung derſelben zu Jams iſt bei der Billigkeit der Früchte recht empfehlenswert. Das Rezept lautet:

Nimm 1 $^1/_2$ kg Berberitzen ſtreife ſie mit einer Gabel von den Stielen, tue ſie in einen irdenen oder emaillierten Topf mit 1 $^1/_2$ kg Zucker. Stelle den Topf ins Waſſerbad und koche gelinde, bis der Zucker aufgelöſt iſt. Die gekochte Maſſe wird vom Feuer genommen, bleibt eine Nacht ſtehen, wird dann wieder gekocht, langſam, etwa 25 Minuten unter beſtändigem Umrühren und dann ganz wie die Johannisbeeren behandelt.

Berberitzenfrüchte.

Bemerkungen zu dieſen Rezepten:

Aus allen Rezepten geht hervor, daß der Engländer beſtrebt iſt, trotz des hohen Zuckerzuſatzes den Fruchtgeſchmack zu erhalten, indem er durch Einfügung der Beerenhaut oder Kerne das Aroma kräftigt. Der Engländer begnügt ſich aber nicht allein damit, die vorhin genannten Früchte einzeln einzumachen, er miſcht ſie auch, macht alſo gewiſſermaßen ein Potpourri. Hin und wieder iſt auch den Jams noch Zitrone ꝛc. beigefügt.

Was nun die Kochzeit und den Zuckerzuſatz anbelangt, ſo iſt beides nicht auf jeden Fall in allen Jahren gleich. Kochzeit und Zuckerzuſatz richten ſich in etwas nach den Früchten, die in manchen Jahren waſſerärmer, in manchen waſſerreicher ſind. Wir haben das aber nicht allein bei den Jams zu beachten, auch bei dem Einmachen nach deutſchem Syſtem, alſo bei dem Steriliſieren in Gläſer iſt die Kochzeit weſentlich abhängig von dem Waſſer und der Zuſammenſetzung der Frucht. Und aus dieſem Grunde haben Hausfrauen mit dem deutſchen Verfahren (Steriliſieren nach Weck ꝛc.) oft manche Sorge und manchen Aerger.

Welche Mannigfaltigkeit der Engländer ſeinem Eingemachten zu geben weiß, erſehen wir aus den nachfolgenden Rezepten, die die Herſtellung von Fruchtbutter ſchildern. Ich füge ſie hier, trotzdem ſie ja nicht zur Verwertung des Beerenobſtes paſſen, an, um auch nach dieſer Richtung hin zur Verwertung unſerer Gartenprodukte anzuregen.

Pfirſich-, Pflaumen- und Aprikoſenbutter:

Man nehme weiche Pfirſiche, zerſchneide und entkerne ſie. Darauf werden die Pfirſiche gewogen und für jedes ½ kg Pfirſiche werden 750 gr Zucker zurechtgeſtellt. Die Pfirſiche tut man in einen vernickelten Topf oder Keſſel, erhitzt ſie langſam und rührt und mengt ſie ſo lange mit einem hölzernen Löffel, bis ſie zerfließen. Nun wird die Maſſe durch ein feines Sieb gepreßt, dann derſelben der Zucker beigetan und nun 15 Minuten unter fortwährendem Umrühren gekocht. Iſt dies getan, ſo gießt man die Maſſe in kleine Gläſer und ſchließt ſie, wenn ſie erkaltet iſt, mit Pergamentpapier.

In derſelben Weiſe wie Pfirſichbutter wird auch die Butter von Pflaumen und Aprikoſen hergeſtellt.

Tomatenbutter:

Brühe 10 kg reife Tomaten, ziehe die Haut ab und lege die Tomaten in einen emaillierten Topf. In denſelben werden außerdem auf jede 10 kg Tomaten 2 kg geſchälte, entkernte und geviertelte Aepfel hineingetan. Die ganze Maſſe ſtellt man über ein beſcheidenes Feuer und läßt ſie hier eine Stunde ganz langſam kochen. Beim Kochen muß öfters umgerührt werden, damit die Maſſe nicht anbrennt. Es werden noch hinzugefügt 4 kg Zucker, der Saft von 4 Zitronen

und ein Eßlöffel voll gepulverten Jngwers. Die ganze Maſſe kocht und rührt man, bis ſie die Feſtigkeit der Marmelade erreicht hat. Nun wird die Maſſe in Gläſer oder Flaſchen getan und ſobald ſie erkaltet iſt, in der hergebrachten Weiſe mit Pergamentpapier verſchloſſen.

Quitten-Marmelade:

Man entſchält, entkernt und zerteilt die Quitten, tut ſie in einen emaillierten Topf und übergießt ſie alsdann mit ſo viel Waſſer, daß ſie bedeckt ſind. Beim Kochen rührt und ſtößt man die Früchte mit einem Holzlöffel, bis ſie Saft zeigen. Sind die Früchte ſoweit eingekocht, daß ſie auseinanderfließen, dann ſchüttet man knapp $^1/_8$ kg Zucker auf jedes $^1/_2$ kg Früchte, kocht ſie alsdann noch 10 Minuten langſam und beſtändig, nimmt ſie vom Feuer und tut ſie in kleine Flaſchen oder Gläſer, wenn ſie kalt geworden ſind.

Apfelbutter:

Die Apfelbutter wird gemacht von Cider oder Apfelſaft, den man friſch von der Preſſe gewonnen hat und der noch keine Spur von Gärung zeigen darf. Man füllt einen emaillierten Keſſel mit dem Saft und kocht den Cider bis auf die Hälfte ein. Alsdann kocht man einen anderen Keſſel voll in gleicher Weiſe und fährt ſo fort, bis ſoviel vorhanden iſt, als man wünſcht. Das Kochen des Ciders muß einen Tag vor der Zeit geſchehen, an welcher die Apfelbutter gemacht werden ſoll. Man füllt deshalb am anderen Tage einen großen Keſſel mit dem gekochten Cider und fügt ſoviel Aepfel, als er in ſeinem Cider faſſen kann, hinzu. Man kann etwa auf 18 Liter gekochten Cider 18 Liter guter, ſaftiger Aepfel, die geſchält, entkernt und geviertelt ſind, rechnen. Nun kocht man und rührt beſtändig. Wenn die Aepfel weich werden, ſtampft man ſie mit einem hölzernen Löffel, bis ſie zu einer breiartigen Maſſe geworden ſind. Man kocht und rührt beſtändig, bis die Konſiſtenz der Maſſe derjenigen der Marmelade gleich iſt und ſie eine dunkelbraune Färbung hat. Man muß ſtets etwas gekochten Cider zur Hand haben, damit die Maſſe, wenn ſie zu dick iſt, dünn gemacht werden kann, und Aepfel ſoll man parat legen, damit, wenn die Maſſe zu dünn geraten ſein ſollte, ſie durch Zutat von Aepfeln dicker gemacht werden kann. 20 Minuten vor der Abnahme der Maſſe vom Feuer fügt man Cinnamom und Muskat nach Geſchmack hinzu; Zucker iſt nicht notwendig. Jſt die Maſſe kalt, ſo füllt man ſie in Gläſer oder Steinkrüge, wie bei Marmelade.

Ein deutſches Wort für Jam.

Nach der Veröffentlichung dieſer Rezepte ſetzte der Erfurter Führer eine Reihe Preiſe aus für die beſten Jams, bevor ſie aber zum Austrag kamen, wurde ein deutſches Wort für Jam geſucht. Aus dem

Leſerkreis ſind die mannigfachſten Vorſchläge erfolgt, ſchließlich einte man ſich aber auf den Namen

Fruchtmark,

weil das Wort einen guten Klang hat und auch eine gewiſſe Charakteriſtik des Eingemachten gibt, inſofern, als das Innere der Frucht als Mark derſelben bezeichnet wird.

Die preisgekrönten Fruchtmark-Rezepte.

I. Johannisbeerfruchtmark.

I. Rezept von Nelly Caſtner.

„Nachdem die Früchte von den Stielen befreit und gewaſchen ſind, werden ſie ſogleich mit dem Zucker — auf 1/2 Kilo Frucht 250 gr Zucker — ſo lange unter beſtändigem Rühren gekocht, bis es eine dickliche Maſſe iſt, alsdann ſogleich in Töpfe getan und anderen Tags mit Papier verbunden.“ —

II. Rezept von Nelly Caſtner.

„Die Früchte werden von den Stielen befreit, gewaſchen und in einem Keſſel zum Kochen getan. Nachdem ſie ungefähr 1/2 Stunde gekocht, werden ſie durch ein Sieb geſtrichen und mit Zucker — auf je 1/2 Kilo der durchgeriebenen Frucht 250 gr Zucker — ſo lange unter beſtändigem Rühren gekocht, bis eine Probe auf einem Teller geliert. Dann füllt man die Maſſe ſofort in Gläſer und verbindet dieſe anderen Tags mit Pergamentpapier.“ —

Es unterſcheidet ſich dieſes Rezept dadurch von dem vorigen, daß die Früchte durch ein Sieb geſtrichen werden. Auf dieſe Weiſe iſt es möglich, die Kerne und eventuell die Hautreſte zu entfernen. Mit der Entfernung geht aber ein Teil des Aromas und ein Teil des kernigen Geſchmackes verloren. Das ſo zubereitete Fruchtmark ſprach deshalb nicht ſo ſehr an, konnte vielleicht auch auf den Namen Fruchtmark deshalb, weil die Beeren durch ein Sieb getrieben waren, nicht ſo recht Anſpruch erheben. Die Veröffentlichung findet aber ſtatt, weil der Geſchmack und das Ausſehen gut war und weil für ältere Leute ſolch durchgetriebenes Fruchtmark vielleicht bekömmlicher iſt.

III. Rezept von Friederike Haufe.

„Die Johannisbeeren, vom Stengel befreit, werden in eine irdene, nicht fettige Kaſſerolle gegeben. Auf 1 Kilo Beeren gibt man 3/4 Kilo Zucker, bei ſehr kräftigen Früchten auch noch etwas mehr. Man kocht

erſt gelinde bis der Zucker aufgelöſt iſt, dann bei flottem Feuer unter beſtändigem Rühren mit einem Holzlöffel noch 40 Minuten. Die Maſſe wird darauf heiß in Gläſer gefüllt und an einem trockenen Orte ſtehen gelaſſen. Am nächſten Tage werden die Gläſer mit Löſchpapier bedeckt, darauf ſtreut man etwas Salicyl oder übergießt das Löſchpapier mit Rum oder gutem Spiritus. Hält auch gut mit Eiweiß überſtrichen. Das angefeuchtete Pergamentpapier wird über das Glas feſtgebunden."

Dieſes Fruchtmark zeichnete ſich aus durch eine vorzügliche Farbe und vorzügliches Aroma, was für die Güte des Rezeptes ſpricht. Trotzdem hatte dieſes Fruchtmark einen Fehler. Und dieſer Fehler lag in den großen Kernen und in der Maſſe von Kernen, welche ſich in dem Fruchtmark befanden. Dadurch wurde dieſes wenig angenehm beim Eſſen und zeigte deshalb mit möglichſter Schärfe, daß bei der Herſtellung von Fruchtmark die Eigentümlichkeiten der verwendeten Fruchtſorten eine weſentliche Beachtung verdienen.

* * *

Ich habe ſchon des öfteren darauf hingewieſen, daß die Zucht von kernfreien Johannisbeerſorten mehr denn je das Ziel unſerer Johannisbeerzüchter ſein muß. Ich tue dies auch diesmal wieder und werde in einem beſonderen Kapitel (ſiehe Seite 18) die hauptſächlichſten Sorten mit Bezug auf die Entwickelung ihrer Fruchtkerne, behandeln.

Frau Friederike Haufe, die auch einen Preis auf Himbeermark erhielt, ſchreibt gewiſſermaßen als Beſtätigung noch folgendes:

„Ich beſchäftige mich ſchon ſeit ich Hausfrau bin, nahezu 28 Jahre, mit Einkochen der Früchte und habe damit viel Freude und meiner Familie viele Genüſſe bereitet. Beerenweine und Säfte, alles fabriziere ich ſelbſt und freue mich ſehr, wenn ich damit zur Vollkommenheit gelange, dazu braucht man aber große Erfahrung. Bei den verſchiedenen deutſchen Marmeladen ging mir ſchon immer durch den großen Zuckergehalt zu viel Fruchtgeſchmack verloren und ich probierte öfter weniger Zucker zu nehmen, heuer aber habe ich mich im Großen und Ganzen nach den Jam-Rezepten (ſiehe Seite 3) gerichtet und glänzende Reſultate in Bezug auf Geſchmack erzielt; die Pfirſich-Jam war vorzüglich, der Fruchtgeſchmack vollkommen erhalten und die Brombeer-Jam war eine der beſten, daraus ſchmeckte der Wald. Ich war ganz entzückt, aber ich glaube ſie halten nicht ſo lange wie unſere alten Fruchtmarmeladen. Ich will noch verſchiedene Proben anſtellen, um das Fruchtmark mindeſtens 2 Jahre tadellos zu erhalten. Zu dieſer Erhaltung trägt allerdings der Aufbewahrungsort ſehr viel bei. Auf mein Johannisbeermark habe ich leider keinen Preis gewonnen, ich wußte das voraus, das hieſige Klima, hoch und rauh, bringt Früchte mit ſtarken Schalen und wahren Kanonenkugeln von Kernen hervor, da muß man wenigſtens einen Teil davon durchpreſſen, ſonſt iſt es nichts weiter als Körner und Schalen und faſt gar kein Mark." —

II. Stachelbeerfruchtmark.

Rezept von Marie Schmidt und Hedwig Selle.

Nachdem die Früchte verlesen, abgeputzt und gewaschen sind, setzt man sie in einem flachen Topf in ein Wasserbad, bis die Früchte weich geworden sind; alsdann treibt man die Beeren durch ein Sieb, damit die Schale zurückbleibt. Auf ½ Kilo heile Frucht wird knapp ½ Kilo Zucker gerechnet, derselbe in den Saft getan und 25 Minuten stark gekocht, wo er dann die genügende Konsistenz gewonnen hat.

* * *

Dieses Fruchtmark zeichnete sich neben gutem Geschmack durch eine sehr schöne rote Farbe aus.

Da diese Farbe sehr anspricht, so empfiehlt es sich, zu Fruchtmark, wenn es von Stachelbeeren allein gefertigt wird, nur rote Stachelbeeren zu verwenden. Wo weiße und gelbe Stachelbeeren benutzt werden, tut man gut, sie mit roten Johannisbeeren zu mischen, um die Farbe herzustellen.

Rezept von Frau Dr. Weichardt.

Nachdem die Beeren sorgfältig sortiert und trocken gereinigt wurden, gibt man sie mit sehr wenig Wasser — nur gerade genug um das Anbrennen zu verhüten — in ein neues Geschirr (Messing oder Steingut) auf ein sehr schwaches Feuer; das Obst muß sehr langsam und lange kochen, je länger desto besser, unter ständigem Umrühren, ohne Deckel und ohne Zucker. Ersteres bewirkt, daß alle wässerige Bestandteile verdunsten, dadurch wird das Fruchtmark kompakt und am schmackhaftesten. Das Abschäumen geschieht, bevor der Staubzucker (¾ Kilo auf 1 Kilo Obst) dazu kommt. Das Verfahren hat den großen Vorzug, daß der Schaum nur vom Obst genommen wird, folglich eine große Ersparnis an Zucker, nur muß der allerbeste Zucker verwendet werden. Nach Zugabe des Zuckers muß man noch ¼ Stunde weiter kochen lassen. So lange die Masse noch heiß ist, füllt man sie nach und nach in Einmachegläser und läßt sie nachts über stehen. Den anderen Tag bindet man sie mit Pergamentpapier zu und kann wohl, obschon es nicht unbedingt notwendig ist, ein Löffel voll Rum darauf geben. Aufzubewahren ist es an einer luftigen trockenen Stelle.

* * *

Dieses Fruchtmark war gut, aber zu süß und erhielt deshalb keinen Preis.

III. Himbeerfruchtmark.

Rezept von Frau Bertha v. Mengersen.

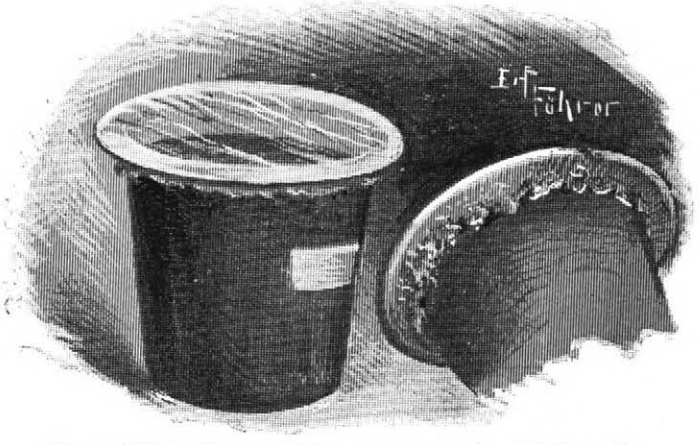
Man nimmt völlig reife, fehlerfreie Himbeeren, dünstet sie, wiegt sie, mischt die gleiche Menge Zucker darunter, läßt sie ¼ Stunde unter

ſtetigem Rühren kochen, ſtreicht das Fruchtmark durch ein Sieb oder läßt es und füllt das Fruchtmark in Gläſer.

* * *

Die Körner dieſes Fruchtmarkes waren weich, was für die Verwendung einer weichkernigen Sorte ſpricht. Die Aufmachung dieſes Fruchtmarkes war beſonders ſchön. Das Glas iſt untenſtehend abgebildet.

Der Verſchluß beſteht aus Gelatinepapier, welches keinen Bindfaden zum Feſtheften notwendig hat, ſondern ſich feſtklebt und außerdem einen Einblick in das Glas von oben geſtattet.



Ein praktiſches Fruchtmarkglas, zugemacht mit Gelatinepapier, ohne Anwendung von Bindfaden.

Rezept von Frau Friederike Haufe.

Die Himbeeren werden friſch in ein neues, nicht fettiges Kaſſerol gegeben. Auf 1 Kilo Himbeeren kommen $^3/_4$ Kilo Zucker. Man ſtellt die Maſſe auf den Herd und rührt mit einem hölzernen Rührlöffel auf flottem Feuer 40 Minuten. Sollten die Früchte ſehr wäſſerig ſein, was bei naſſem Sommer der Fall iſt, ſo muß man einige Zeit länger kochen. Die Früchte werden heiß in angewärmte Gläſer gefüllt, an einem trockenen Orte bis zum nächſten Tag ſtehen gelaſſen, mit Löſchpapier bedeckt und darüber wird Salicyl geſtreut oder mit Rum oder gutem Schnaps das Löſchpapier wenig übergoſſen und mit angefeuchtetem Pergamentpapier verbunden. Bei Verwendung wird das Löſchpapier einfach abgenommen und weggeworfen.

Rezept von Frau Helene Nitzke, geb. v. Starck.

Gut verleſene Himbeeren werden gewogen, dann läßt man ſie ohne jede Zutat 10 Minuten kochen, nimmt ſie vom Feuer und rührt ſie bis

ſie verkühlt ſind. Dann wird ebenſoviel feiner Zucker nach und nach darunter gerührt und noch ein Weilchen fortgerührt. Wer die Kerne nicht liebt, ſchlägt die Maſſe nach dem Kochen durch ein Haarſieb, doch geht dies auf Koſten des Aromas.

* * *

Dieſes Fruchtmark war etwas weichlicher im Geſchmack als die beiden vorigen.

Rezept von Frau Marie Schmidt und Hedwig Selle.

Dies Himbeerfruchtmark zeichnete ſich durch eine vorzüglich rote Farbe aus. Es konnte aber keinen Preis erhalten, weil ſich etwas Schimmel darauf gebildet hatte. Vermutlich iſt er hervorgerufen dadurch, daß die zum Verſchließen benutzte Schweinsblaſe nicht feſt genug gebunden war.

Das Rezept zu dieſem Himbeerfruchtmark lautet: Nachdem die Früchte gewaſchen und verleſen ſind, ſetzt man ſie aufs Feuer und läßt ſie etwas Saft ziehen. Auf $^1/_2$ Kilo Frucht rechnet man knapp $^1/_2$ Kilo Zucker, mengt dieſen unter die heißen Himbeeren und läßt die Maſſe 25 Minuten kochen. Nun wird das Fruchtmark heiß in Gläſer getan und luftdicht zugebunden. In weniger naſſen Sommern würde 375 gr Zucker zum Erhalten reichlich genügen und das Fruchtmark ſchmackhafter ſein.

IV. Erdbeermark.

Rezept von Frau C. von Knoblauch zu Katzbach.

Schöne, recht reife Erdbeeren, die trocken gepflückt ſind, werden rein abgeſpült. Dann läßt man ſie auf ein Sieb ablaufen und kocht ſie zu Mark mit ſoviel Waſſer, daß die Erdbeeren bedeckt ſind. Auf den Schoppen Erdbeeren wird 250 gr Zucker gerechnet.

V. Brombeermark.

a) Mark aus Waldbrombeeren mit Kernen von M. Arnold.

Recht reife, ſaubere Brombeeren ſetzt man in einem irdenen fettfreien Topf ans Feuer, gibt auf $^1/_2$ Kilo Beeren knapp 375 gr Zucker und läßt die Maſſe unter öfterem Umrühren zuſammen einkochen bis ſie gleichmäßig dick iſt. Man füllt ſie heiß in heiße Gläſer oder Töpfe und verbindet dieſe, wenn das Mark völlig erkaltet iſt, mit Pergamentpapier.

b) Mark aus Waldbrombeeren ohne Kerne von M. Arnold.

Die reifen, ſauberen Brombeeren werden in einem fettfreien irdenen Topfe aufs Feuer geſtellt und ſogleich zerſtampft. Dann läßt man dieſelben zerkochen, was ſehr bald geſchehen iſt und rührt ſie, wenn ſie etwas abgekühlt ſind, durch ein Sieb, in welchem nur die Kerne zurück-

bleiben. Nun wird das Mark gewogen und auf ½ Kilo Mark 300 gr Zucker geſchüttet und wieder gekocht bis eine kleine Probe davon auf einem Teller geliert. Dann füllt man es heiß in heiße Gläſer oder Töpfe, welche man ebenfalls zuvor gründlich ſauber gemacht hat. Wenn es völlig kalt iſt, etwa am nächſten Tage, legt man auf die Oberfläche des Markes ein Rumpapier und überbindet dann die Gefäße mit Pergamentpapier.

Bei der Bereitung des Fruchtmarkes ohne Kerne hat man den Vorteil, etwas weniger Zucker zu brauchen, es wird eher ſüß. Von 4 Kilo Beeren wurden 2½ oder 3 Kilo kernfreies Mark, je nach der Größe und Reife der Beeren. Das Fleiſch löſt ſich nicht ſchwer von den Kernen. Bei Gartenbrombeeren iſt jedenfalls der Abgang an Kernen noch nicht ſo groß wie bei der wildwachſenden, da dieſe doch bedeutend größere Beeren tragen.

Ganz wie Rezept II bereite ich von ſchwarzen Hollunderbeeren ein Mark, welches vielen Leuten großartig ſchmeckt und ebenſo gern gegeſſen wird, wie das Brombeermark ohne Kerne.

Mark aus Gartenbrombeeren.

Rezept von Frau Friederike Haufe.

Die Brombeeren werden in eine Kaſſerole getan, auf den Herd geſetzt und während des Kochens mit einem Rührlöffel zerdrückt, oder wenn man ſie ohne Kerne haben will, paſſiert man ſie durch, nachdem ſie einige Minuten gekocht haben. Dann gibt man die Hälfte des Gewichtes klaren Zucker hinein und kocht unter fleißigem Rühren 40 bis 50 Minuten, füllt es heiß in Gläſer. Den nächſten Tag belegt man das Mark mit Löſchpapier, ſtreut Salicyl darauf und verbindet mit Pergamentpapier.

Rezept von Frau Bertha v. Mengerſen.

Ausgeſucht gute Früchte werden ſo lange gedünſtet bis alle Waſſerteile entfernt ſind. Frucht und Zucker zu gleichen Teilen 15—20 Minuten gekocht. In Gläſer gefüllt und nach dem Erkalten leicht angefeuchtete Gelatine darüber befeſtigt.

VI. Roſenäpfelmark.

I. Rezept von Frau Marie Schmidt, Detmold.

Reife Roſenäpfel werden mit einem reinen Tuche abgeputzt, ausgekernt, dann im Waſſerbad ziemlich weich gekocht. Nun wird Zucker geläutert, die Roſenäpfel werden durch ein nicht zu feines Sieb gerührt und ca. 25 Minuten gekocht. Gerechnet ſind auf ½ Kilo Frucht ½ Kilo Zucker.

VII. Quittenmark.

Rezept von Fräulein Nelly Kaſtner.

Schöne reife Quitten werden ſauber mit einem Tuch abgetrocknet und abgerieben, ungeſchält und ohne das Kernhaus zu entfernen, in kleine Stücke geſchnitten und in Waſſer — auf ½ Kilo Quitten ½ Liter Waſſer — recht weich gekocht. Die Maſſe reibt man durch ein Sieb und kocht ſie nun, indem man zu ½ Kilo Mark 300 gr Zucker gibt, unter beſtändigem Rühren auf gelindem Feuer ſo lange, bis ſie gelee-artig eingedickt iſt. Das fertige Mark füllt man in Gläſer, läßt es erkalten, belegt es mit Papier, welches man mit ſchwachem Salicylwaſſer angefeuchtet hat und verbindet die Gläſer mit Pergamentpapier. Quittenmark iſt äußerſt wohlſchmeckend, ſehr geſund und ſehr leicht und billig herzuſtellen, darum die Zubereitung allgemein zu empfehlen.

VIII. Rhabarbermark.

Rezept von Fräulein Nelly Kaſtner.

Der Rhabarber wird geputzt, in kleine Stücke geſchnitten und gewaſchen. Dann wird er in den vorher aufgelöſtem Zucker — auf ½ Kilo Mark ¼ Kilo Zucker — getan und unter fortwährendem Rühren läßt man ihn ſo lange kochen, bis es eine dickliche Maſſe iſt. Man muß dies Mark ſofort in Gläſer tun und andern Tags mit Pergamentpapier verbinden. Um Pilzbildung zu verhindern, legt man, ehe man das Glas verbindet, unmittelbar auf das Mark in Salicyl getauchtes Filtrierpapier, welches aber nicht größer ſein darf, wie die zu bedeckende Oberfläche; es darf nirgends überſtehen.

IX. Berberitzenmark.

Rezept von Frau Dr. Schneider, Staßfurt.

Berberitzen, wenn ſchon eine Froſtnacht darüber gegangen, werden abgebeert in einem irdenen Topf oder Meſſing-Kaſſerole, mit ſoviel Waſſer, daß die Früchte bedeckt ſind, aufs Feuer geſetzt und ins Kochen kommen laſſen. Dann wird das Waſſer abgegoſſen und ebenſoviel friſches, kochendes Waſſer dazu gegeben. Sind die Berberitzen weich, was etwa 20—30 Minuten erfordert, dann ſchüttet man das Gekochte immer teilweiſe auf ein nur für Fruchtgelees beſtimmtes Preßtuch aus grober weißfädiger Leinwand und preßt den Saft mit der Hand aus. Auf ½ Kilo dieſes Marks ½ Kilo Zucker. Ohne zu läutern und aufzulöſen, tut man Mark und Zucker in eine Meſſing oder irdene Kaſſerole und kocht die Maſſe unter Rühren ſo lange, bis ein Löffel voll auf ein Schüſſelchen getan, dick zu werden beginnt. Zeitdauer des Kochens etwa eine halbe Stunde. Die Gläſer oder Steintöpfe, in welche die Maſſe gefüllt werden ſoll, müſſen erwärmt und dann das fertige heiße Mark hinein gegeben werden.

X. Ebereſchenmark.

Rezept von Frau Prof. M. Fritſch, geb. Fontane.

Das Ebereſchenmark aus der (Sorbus aucuparia moravica) eßbaren mähriſchen Ebereſche, auch ſüße Ebereſche genannt, wird ohne Zuſatz von Waſſer oder Gewürz bereitet. Farbe und herzhafter Geſchmack macht es uns ſehr angenehm. Die Beeren laſſe ich hinten auf dem Herd langſam weichen, rühre ſie dann (mühſam, da ohne Saft) durch ein Haarſieb und füge zu $^1/_2$ Kilo durchgeriebener Maſſe ca. 300 Gramm Zucker. — Von der Sauce geſchmorter Beeren ließe ſich leicht ein Gelee herſtellen.

Gemiſchtes Fruchtmark.

Aus den Rezepten geht hervor, daß die Herſtellung des Fruchtmarkes ungemein einfach iſt. Was aber noch nicht genug daraus hervorgeht, das iſt die ungemein große Abänderungsfähigkeit des Fruchtmarkes im Geſchmack.

Wie keine der anderen Konſervierungsmethoden läßt das Fruchtmark eine Miſchung der verſchiedenſten Beeren zu. Wir können Johannisbeeren mit Himbeeren, Johannisbeeren mit Stachelbeeren, Himbeeren mit Stachelbeeren zuſammen miſchen und haben es dadurch in der Hand, von dieſen drei Fruchtarten ſchon Fruchtmark in 6fach verſchiedenem Geſchmacke zu ſchaffen.

XI. Johannisbeer- und Himbeer-Fruchtmark.

Rezept von
Frau Katharine Krumbruch,
geb. v. Reichel.

Auf $^1/_2$ Kilo Frucht $^1/_4$ Kilo Hutzucker. Der Zucker wird geläutert und dahinein tut man die ſauber abgebeerten Johannisbeeren und die gut verleſenen Himbeeren zu gleichen Teilen. Sodann werden die Früchte gar gekocht und auf mäßigem Feuer noch ſehr langſam eingekocht bis die Maſſe dicklich iſt. Das Fruchtmark wird heiß in Gläſer gefüllt und bis zum nächſten Tage offen ſtehen gelaſſen. Es wird ein Rumpapier

Glas 1.
Sehr ſauber hergerichtetes Fruchtmarkglas. Mit Pergamentpapier verſchloſſen, mit rotem Band umbunden, das Band endet oben auf dem Pergamentpapier, wo es ſchleifenartig zuſammengelegt und mit Siegel verſehen iſt.

darauf gelegt und die Gläſer werden mit Pergamentpapier zugebunden. — Dieſe Miſchung zeichnet ſich aus durch einen ſehr feinen milden Fruchtgeſchmack und kann beſonders dem empfohlen werden, der Himbeeren und Johannisbeeren genügend vorrätig hat.

XII. Brombeeren und Aepfel.

Rezept von Frau Bertha v. Mengerſen.

Brombeeren und ein Teil Aepfel werden ſo lange gedünſtet bis alle Waſſerteile entfernt ſind. Sonſt wie bei den Brombeeren angegeben.

Fruchtmarkglas mit aufgeſchrobenem Blechdeckel. Einfach in der Behandlung.

XIII. Reife Berberitzen und unreife Weintrauben.

Rezept von Frau Marie Schmidt.

Die Berberitzen werden mit einer Gabel von den Stielen gelöſt und mit den Weinbeeren im Waſſerbade ſo lange gekocht, bis die Früchte weich ſind. Dann wird Zucker geläutert und die durch ein nicht zu feines Sieb getriebenen Früchte werden hineingegeben. Zu dieſem Fruchtmark gehören reichlich $^1/_2$ Kilo Zucker auf $^1/_2$ Kilo Frucht. Gekocht muß das Mark ca. 25—30 Minuten werden.

XIV. Brombeeren und unreife Weintrauben.

Rezept von Frau Marie Schmidt.

Die gut verleſenen Brombeeren werden ebenfalls mit den von den Stielen geſtreiften Weintrauben im Waſſerbade erhitzt, bis die Beeren weich ſind, dann werden ſie durch ein Sieb gerührt und in geläutertem Zucker gekocht, gerechnet ſind Kilo auf Kilo.

Fruchtmarkgläſer.

Das Fruchtmark iſt kein ſo leicht verderbliches Produkt, als man behaupten könnte, von der Konſtruktion des Glaſes hinge die Dauerhaftigkeit des Fruchtmarkes ab. Immerhin wird es intereſſieren, die Haupttypen der Gläſer kennen zu lernen, welche zum Fruchtmarkpreisausſchreiben eingeſchickt wurden. Das einfachſte Glas von ihnen iſt das Glas Nr. 1 auf Seite 15, es iſt unſer gewöhnliches Einmacheglas. Es iſt das Glas, welches als Inſektenfangglas viel verwendet wird. Trotz dieſer

allgemeinen Verbreitung des Glaſes machte gerade dieſes Glas einen beſonders anheimelnden und ich möchte ſagen zum Appetit anreizenden Eindruck durch die elegante Art und Weiſe der Ausſtattung. Dieſe iſt einfach. Es iſt nur ein Pergamentpapier darüber gebunden, aber das Pergamentpapier iſt feſt gebunden mit einem roten Bande, deſſen beide Enden als Schleife oben auf das Glas gelegt und dort durch einen roten Siegellackabdruck mit der Petſchaft der Hausfrau zuſammen gehalten werden. Dieſe Aufmachung, ſo einfach ſie iſt, wird nicht allein im häuslichen Kreiſe angenehm wirken, ſondern auch dort, wo es ſich um den Verkauf von Fruchtmark handelt, gut ſein. Es trägt als Schutzmarke gewiſſermaßen den Siegellackſtempel der Verfertigerin und kann ſich durch ihn einen Ruf erwerben. Die Gläſer Seite 16 und 17 haben gleichen Verſchluß, der Blechdeckel wird einfach auf das mit einem Schraubenrand verſehene Glas geſchroben. Dieſe Vorrichtung geſtattet ſchnelles und ſicheres Arbeiten und kann dort ſehr empfohlen werden, wo es ſich darum handelt, größere Mengen Fruchtmark einzukochen.

Fruchtmarkglas mit Rand, der Blechdeckel iſt aufgeſchroben.

Fruchtmarkglas ohne Schraubenrand, mit einem ſich nach unten verdickenden Rand, der mit Gummiring verſehen wird, und ſo den Blechdeckel feſt ſchließend macht.

Das nebenſtehende Glas hat keinen Schraubenrand, es wird ein Gummiring auf den ſich nach unten verdickenden Rand geſchoben und der Blechdeckel nur darauf geſtülpt.

Er ſchließt dicht, weil er ſich auf den Gummiring feſtdrückt. Sämtliches Fruchtmark der beſchriebenen Gläſer hat ſich, trotzdem es angebrochen und nur noch als Reſt vorhanden war, über ein Jahr in vortrefflicher Weiſe erhalten.

Sehr wichtiges über unſer Beerenobſt — Johannisbeeren, Stachelbeeren und Himbeeren — zur Fruchtmarkbereitung.

I. Die wichtigſten Johannisbeeren.

Bei dem Rezept von Friederike Hauſe (Seite 8) ſahen wir bereits, daß ſehr kernſtarke Früchte den Wert des ganzen Fruchtmarkes weſentlich vermindern.

Da in Deutſchland kein anderer die Beerenfrüchte ſo genau kennt wie Herr Garteninſpektor Maurer, ſo war es nur natürlich, daß ich mich an ihn wandte, um auf die mich intereſſierenden Fragen eine eingehende Antwort zu erhalten. Freund Maurer hat mir in liebenswürdigſter Weiſe einen ganzen Nachmittag Antwort und Rede geſtanden, und die Quinteſſenz dieſer Unterhaltung iſt das Folgende:

Welche Johannisbeeren haben dicke Häute und kleine Kerne.

Zur Erklärung dieſer beiden Fragen diene eine Reihe von Tabellen, in denen vier Jahre lang die Unterſuchungen einer Reihe von Johannisbeerfrüchten feſtgelegt ſind.

Zur Unterſuchung ſind verwendet je 100 Gramm Früchte der einzelnen Sorten und durch Zählung und Wiegen iſt feſtgeſtellt, wieviel Beeren auf dieſe 100 Gramm gegangen ſind, wieviel Kerne darin waren, wieviel Gewicht dieſe beſaßen, wieviel Rückſtände beim Preſſen zurückbleiben ꝛc. Da uns beim Fruchtmark die Kerne intereſſieren, weil von ihrer Anzahl und von ihrer Dicke die Güte des Fruchtmarkes weſentlich beeinflußt wird, ſo ſeien nur darüber Mitteilungen gemacht.

Auf 100 Gramm Frucht befinden sich bei der Holländischen Roten:

Beerenzahl	Kernenmenge	Gewicht der Kerne
106	1090	5
126	1100	4
102	970	5,32
146	1084	4,98
480 : 4 = 120	4244 : 4 = 1081	19,30 : 4 = 4,82

Johannisbeere Holländische oder Werdersche Weisse.
Für uns die beste weiße Johannisbeere, da Bar le Duc nicht so reich trägt.

Roten Versailler:

Beerenzahl	Kernenmenge	Gewicht der Kerne
92	622	3,20
122	770	2,80
120	1068	5,42
122	876	4,00
456 : 4 = 114	3336 : 4 = 834	15,42 : 4 = 3,85

Holländischen Weissen:

Beerenzahl	Kernenmenge	Gewicht der Kerne
90	534	2,70
122	520	2,20
90	616	5,32
122	762	3,78
424 : 4 = 106	2432 : 4 = 608	12,00 : 4 = 3

Bar le Duc:

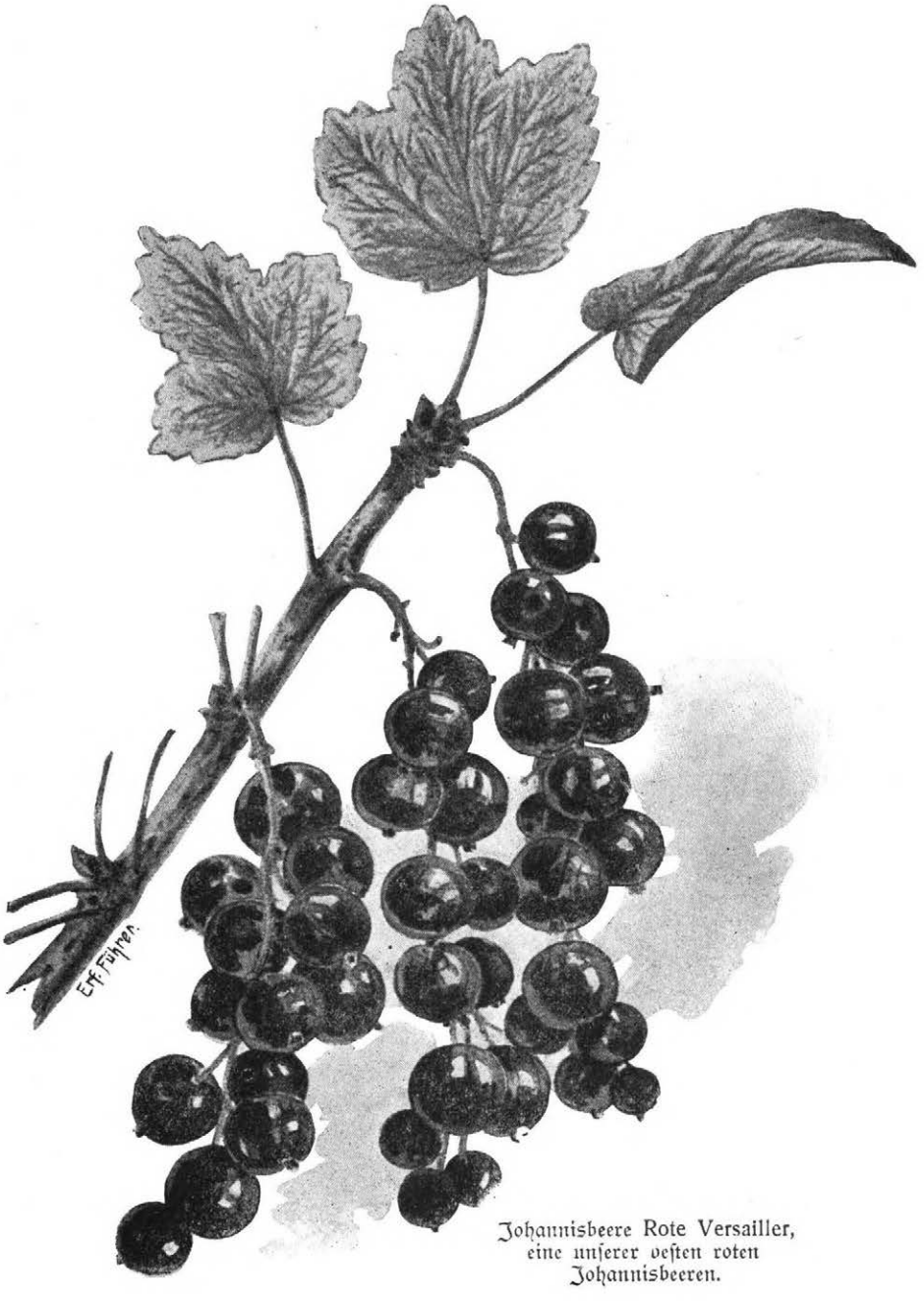
Beerenzahl	Kernenmenge	Gewicht der Kerne
108	400	1,90
186	520	1,90
116	428	2,22
148	424	2,36
558 : 4 = 139,5	1772 : 4 = 443	8,38 : 4 = 2,09

Die genannten 4 Sorten sind diejenigen, welche von allen Johannisbeersorten am höchsten geschätzt werden. Die Holländische Rote ist unsere fruchtbarste und widerstandsfähigste Sorte. Die Rote Versailler ist nicht ganz so fruchtbar, wie die Holländische Rote, aber die Rote Versailler ist die leckerste der roten Johannisbeeren und sie ist diejenige, auf welche wir ihrer schönen dunkelroten Farbe wegen niemals verzichten können.

Die Holländische Weisse ist entschieden süßer und feiner als die rote, wie überhaupt die weißen Sorten feiner im Geschmack sind als die roten. An Fruchtbarkeit wetteifert die weiße ungefähr mit der Holländischen Roten. Dort, wo die Holländische Rote gedeiht, gedeiht die Holländische Weisse nicht immer. Wenn man gesagt hat, daß die Holländische Rote mehr für feuchten, die Holländische Weisse sich mehr für trockenen Boden eignet, so entspricht dies nicht ganz den gemachten Erfahrungen.

Der Holländischen Weissen steht noch eine andere weiße Johannisbeere gegenüber, das ist die Bar le Duc. Diese Johannisbeere hat einen vorzüglichen, weinsauren Geschmack. Sie hat aber auch einen Namen. Einen Namen insofern, als die berühmten Konfituren von Bar le Duc vorzugsweise aus diesen Johannisbeeren, nachdem sie entkernt sind, hergestellt werden.

Einen Ruf, wie ihn die Johannisbeere Bar le Duc hat, könnte auch unsere Holländische Weisse besitzen. Sie wird seit 20 Jahren vom Weimarischen Hof gekauft, entkernt und zu besonders feinem Kompot verarbeitet. Hätte man diese Verwendungsart verbreitet, so bin ich sicher, daß der Ruf der Holländischen Weissen ebenso groß sein würde, als der der Bar le Duc. Ich erwähne dies, um dadurch hervorzuheben, daß diese beiden weißen Johannisbeersorten sich in ihrem Werte ähneln,



Johannisbeere Rote Versailler,
eine unserer besten roten
Johannisbeeren.

und daß es nur eines kräftigen Anſtoßes von irgend einer hervorragenden Seite bedarf, um aus einer ſcheinbar wenig auffallenden Frucht eine Induſtrie von Bedeutung ſich entwickeln zu laſſen. Ich kann allerdings nicht unterlaſſen, hinzuzufügen, daß die Bar le Duc im ganzen wohl etwas feiner iſt, als die Holländiſche, aber auch bei weitem nicht ſo tragbar.

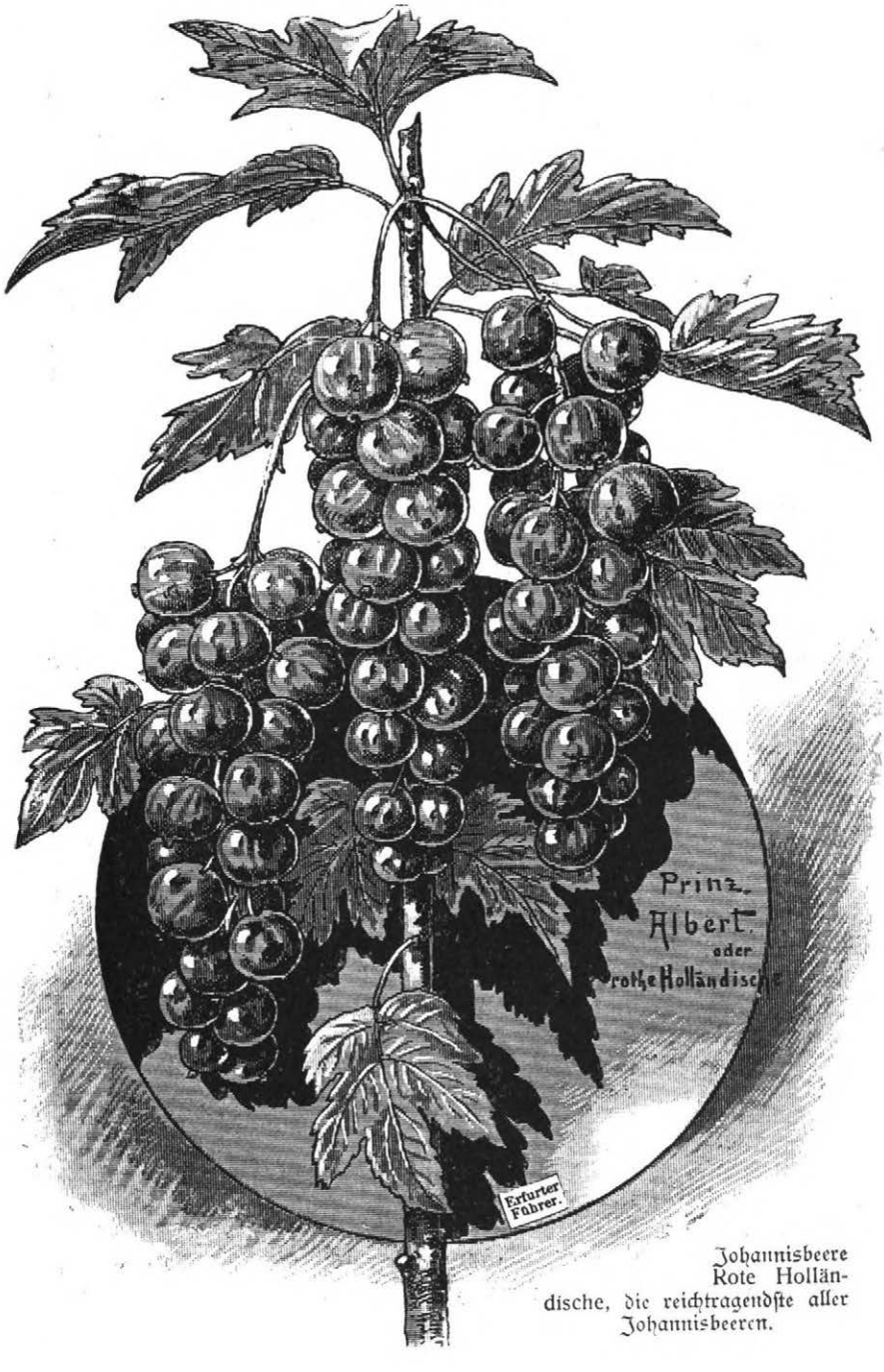
Die Tabellen, zu denen wir jetzt zurückkehren, geben uns dafür einen kleinen Beweis.

Die Holländische Rote hat in 4 Jahren auf 100 Gramm Frucht 4244 Kerne, alſo durchſchnittlich pro Jahr auf 100 Gramm Beeren 1081 Samen. Dieſe 1081 Kerne ſind gewonnen aus 120 Beeren und ſie wiegen 4,82 Gramm. Bei der Roten Versailler haben wir eine geringere Anzahl von Kernen, nur 834 Stück in 100 Gramm Beeren und dieſe 100 Gramm werden zuſammengeſetzt aus 114 Beeren. Die Samenmenge wiegt nur 3,85 Gramm.

Vergleichen wir dieſe beiden roten Sorten miteinander, ſo iſt in der Kernenzahl und in dem Gewicht der Kerne die Rote Versailler der Holländischen Roten entſchieden über. Da ſie außerdem nur 114 Beeren auf 100 Gramm Frucht braucht, ſo hat ſie neben geringerem Gewicht an Kernen eine größere Menge an Saft. Die Rote Versailler wäre demnach mehr als die Holländische Rote für Fruchtmark zu empfehlen, wenn ſie nicht, wie ſchon betont, größere Anſprüche machte, als die Holländische Rote. Es wird aber ſchon der roten Farbe wegen dringend notwendig werden, daß wir Holländische Rote und Rote Versailler gleichzeitig kultivieren, um die Vorzüge beider uns nutzbar machen zu können.

Das Verhältnis der Holländischen Weissen zur Bar le Duc entſpricht in mancher Beziehung dem Verhältnis der Holländischen Roten zu der Roten Versailler. Inſofern nämlich, als die Bar le Duc ein geringeres Gewicht und eine geringere Anzahl von Kernen beſitzt. — Während die Holländische Weisse 608 Kerne pro 100 Gramm Frucht beſitzt, hat Bar le Duc nur 443 Kerne. Das Gewicht der Kerne beträgt bei der Holländischen Weissen 3 Gramm, bei der Bar le Duc aber nur 2,09 Gramm. Nur in der Beerenzahl ſteht Bar le Duc ungünſtiger. Sie hat 139 Beeren auf 100 Gramm Frucht, während die Holländische Weisse nur 106 Beeren auf 100 Gramm Frucht notwendig hat. Dieſe Zahl zeigt, daß die einzelnen Beeren von Bar le Duc kleiner ſind, als die Beeren der Holländischen Weissen. Sie beweiſt aber auch, daß Bar le Duc beinahe als kernloſe weiße Johannisbeere gelten kann.

Man ſagt der Bar le Duc nach, daß ſie in der Blüte etwas empfindlich ſei, dieſes ſtimmt wohl nicht ganz, immerhin iſt es nicht ungerechtfertigt, wenn man die Holländische Weisse als robuſter bezeichnet.



Johannisbeere
Rote Holländische, die reichtragendste aller Johannisbeeren.

Die Kernloſen.

Es iſt bislang nur von den gewöhnlichen Johannisbeeren die Rede geweſen. Die Kernloſen wurden noch nicht erwähnt. Von den kernloſen Johannisbeeren gibt es zwei, die ſogenannte Kernloſe und dann die birnförmige Rote.

Von der roten Kernloſen muß man leider ſagen, daß ſie häufig ſchlecht anſetzt, alſo wenig Früchte trägt und dadurch den Ruf der Johannisbeeren, jährlich reichtragende Fruchtſträucher zu ſein, etwas täuſcht. Man kann ſie deshalb auch, bevor man nicht die Urſache ihres mangelhaften Anſetzens kennt, nicht zum allgemeinen Anbau empfehlen.

Die birnförmige Rote hat dieſe Nachteile nicht, ſie hat aber dafür den Nachteil, nur ſchwach zu wachſen. Um deswillen kann man die birnförmige Rote auch nur für Hausgärten empfehlen. Es gibt allerdings noch eine birnförmige Weiße. Dieſe Johannisbeere beſitzt aber ſo viel Kerne, daß ihr Anbau nicht empfehlenswert erſcheint. Holländiſche Rote, Rote Versailler, Holländiſche Weisse und Bar le Duc werden deshalb vorzugsweiſe diejenigen Johannisbeeren ſein müſſen, welche zu unſerer Fruchtmarkbereitung den Hauptanteil zu ſtellen haben.

Die weißen Johannisbeeren haben, wenn dies auch quantitativ noch nicht nachgewieſen iſt, eine dünnere Haut als die roten Johannisbeeren. Aus dieſem Grunde ſind die roten Johannisbeeren haltbarer am Strauch und beſſer für den Verſand.

Kernmenge und Fruchtgröße und Klima.

Iſt die Lage und das Klima auf die Entwicklung des Kernes und der Haut von Einfluß und verhalten ſich alle Sorten in dieſer Beziehung gleich? Dieſe Frage ſtellte ich im Hinblick auf die trüben Erfahrungen, welche Frau H. (ſiehe Seite 8) mit den großen Kernen in ihren roten Johannisbeeren gemacht hatte. Der erſte Teil der Frage iſt unbedingt zu bejahen und der zweite Teil findet dadurch ſeine Beantwortung, daß erfahrungsgemäß alle Johannisbeerſorten in gleicher Weiſe oder in einer doch nicht meßbaren Weiſe ſich dem Klima und Boden gegenüber gleichartig verhalten.

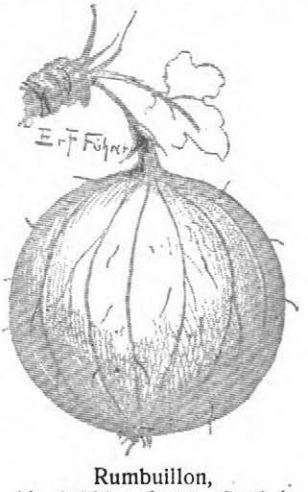
Die Ausbildung der Kerne und die Ausbildung der Haut iſt aber außerdem abhängig in jedem Jahre von der Witterung während der Blüte und von der Behandlung während ihrer Fruchtentwicklung. Haben wir ein Frühjahr, welches der Blüte günſtig iſt, ein Frühjahr, welches reichen Fruchtanhang hervorruft, ſo haben wir nicht allein eine größere Anzahl von Beeren, ſondern in den Beeren auch eine größere Anzahl von Kernen. Es iſt dies nicht weiter verwunderlich. Gutes Wetter ruft eine gute Befruchtung hervor, und eine beſonders gute Befruchtung hat wiederum eine größere Anlage von Kernen in den einzelnen Beeren im Gefolge.

Die Johannisbeere iſt von Natur ein Strauch des Halbſchattens, ſie liefert umſo größere Beeren, je mildfeuchter die Luft iſt und je weniger ihr durch brennende Sonnenſtrahlen Waſſer entzogen wird.

Zur Erklärung für die Tabellen muß aber noch hinzugefügt werden, daß die Früchte der verſchiedenen Sorten von Sträuchern gleichen Alters, auf gleichen Grundſtücken ſtehend, genommen worden ſind und das von den Erntejahren zwei ertragreich, zwei nicht beſonders ertragreich waren.

II. Groß- und kleinfrüchtige Stachelbeeren.

Wir kämen jetzt zu den Stachelbeeren. — Während die Johannisbeere der konſervativſte Fruchtſtrauch genannt werden darf, weil diejenigen Sorten, welche vor 40 bis 50 Jahren gebaut wurden, noch heute in alter Güte vorhanden ſind, und in noch ſtärkerer Weiſe wie ehedem angepflanzt werden, liegt dies bei den Stachelbeeren anders. Alte Stachelbeerſorten haben wir auch, aber ein größeres Sortiment zu erhalten koſtet Mühe. Außerdem aber iſt die Stachelbeere durch Samenzucht ſo leicht Veränderungen unterworfen, daß es nicht ſchwer hält, in ganz kurzer Zeit eine Reihe von Stachelbeerſorten zu ziehen. Wir haben deshalb eine Unmenge von Sorten. Bei den Stachelbeeren iſt aber noch ein anderes Moment hinzugekommen.



Rumbuillon,
die beſtſchmeckendſte Stachelbeere.

Von England aus ſind wir mit einer ganzen Reihe von ſogenannten großfrüchtigen Stachelbeeren überſchwemmt worden. Dieſe großfrüchtigen Stachelbeeren haben die kleinfrüchtigen größtenteils verdrängt und die Sucht, möglichſt nur große Früchte zu ziehen, welche durch Prämiierung noch mehr angeregt wurde, hat weiter dazu beigetragen, jene zu verdrängen. Es hat aber alles ſeine Zeit. Und ſo ſcheint jetzt auch wieder die Zeit gekommen, wo die kleinfrüchtigen Stachelbeeren größere Beachtung gewinnen und mit den großfrüchtigen wieder in ſtärkeren Wettbewerb eintreten.

Fragen wir uns nun, woher dieſe ſich anbahnende neue Anſicht kommt, ſo läßt ſie ſich gar leicht dadurch erklären, daß die engliſchen großfrüchtigen Stachelbeeren im allgemeinen weniger ſüß und aromatiſch ſchmecken.

Die engliſchen großfrüchtigen Stachelbeeren wachſen in England in einem kräftigen Boden und mildfeuchtem Klima. Sie können hier allmählich ausreifen und ſind infolge der feuchten Luft und der milden

Temperatur nicht genötigt, ſich gegen trockene Luft und brennende Sonne zu ſchützen.

Sie bleiben unreif.

Viele der großfrüchtigen engliſchen Stachelbeeren werden bei uns nicht völlig reif. Wir brauchen nur die Entwicklung der Frucht am Strauche zu beobachten. Vom Kelch her beginnt die Reife. Da aber bei der großen Anzahl von Beeren, welche an einem Strauche hängen, eine Anzahl, die oft nicht kleiner iſt als bei den kleinfrüchtigen Stachelbeeren, die Kraft des Strauches in viel größerem Maße in Anſpruch genommen wird, ſo geht die Reife nur ganz allmählig vor ſich. Die kleinen Stachelbeeren ſind fertig, wenn die großen noch kaum zur Hälfte der Reife vorgeſchritten ſind. Da aber die ſommerliche Hitze die Arbeit des Stachelbeerſtrauches oft einſchränkt, ſo paſſiert es in den weitaus meiſten Fällen, daß unter der Haut der großen Stachelbeeren ſich ein überreifer Teil befindet und daß außerdem in der Nähe des Fruchtſtieles eine unreife, ſchlecht ſchmeckende Partie vorhanden iſt, die den großfrüchtigen engliſchen Stachelbeeren das Odium einträgt, weniger gut zu ſchmecken, als die kleinen Stachelbeeren.

Auswahl der Sorten.

Es kommt alſo bei der Auswahl der Stachelbeerſorten weniger darauf an, welche Sorten wir nehmen, als darauf, daß wir Sorten nehmen, deren Früchte bei uns voll ausreifen. Ich will allerdings damit nicht geſagt haben, daß unſere Stachelbeeren alle einen Geſchmack hätten. Und um dieſes an Beiſpielen zu belegen, möchte ich darauf hinweiſen, daß wir Stachelbeere mit Aprikoſengeſchmack beſitzen. Die hauptſächlichſte Vertreterin derſelben iſt die Früheſte Gelbe. Wir beſitzen Stachelbeeren mit ausgeprägtem Pflaumenaroma und iſt die hauptſächlichſte Vertreterin. die Frühe Rote. Sie trägt allerdings nicht ſo reich wie die Früheſte Gelbe. Wir haben ferner Stachelbeeren mit Himbeergeſchmack, und wer ſie liebt, ſoll die Himbeerſtachelbeere pflanzen. Die Himbeerſtachelbeere iſt eine gute Trägerin. Sie darf nur nicht verwechſelt werden mit der Frankfurter Himbeerſtachelbeere. Damit hat ſie nichts gemein.

Die wohlſchmeckendſte Stachelbeere iſt für mich Rumbullion, dann Amber. Die erſtere iſt gelbgrün, die letztere weiß. Hier mag gleichzeitig bemerkt werden, daß die Engländer zum Ganzeinmachen Globe Yellow und die Ruſſen Avenarius, eine rote Frucht, bevorzugen.

III. Amerikaniſche Himbeeren und Brombeeren.

Wie von den engliſchen Stachelbeeren bei uns viel die Rede iſt, ſo iſt auch viel die Rede von den amerikaniſchen Himbeeren und Brom-

beeren. Das Urteil über die amerikaniſchen Himbeeren und Brombeeren iſt keinesfalls geklärt. Wir pflegen das, was aus Amerika kommt, hochzuſchätzen und amerikaniſche Reklame hat dafür geſorgt, daß die Amerikaner mit ihren Sachen ein gutes Geſchäft gemacht haben. Leider ſind wir dabei vielfach die Hineingefallenen, denn wir haben von den Amerikanern oft etwas erworben, was viel ſchlechter iſt als das Unſrige. Die Amerikaner ſind mit ihren eigenen Sorten auch garnicht zufrieden. Wer es nicht glauben will, mag nachſchlagen in Bush fruits von F. W. Card, Seite 160.

Die praktiſchen Engländer haben ſich durch keine Reklame blenden laſſen und ſich die amerikaniſchen Himbeeren und Brombeeren geſchenkt. Sie kannten Land und Leute beſſer wie wir und wußten, weshalb man in Amerika die europäiſchen Sorten weniger bevorzugte, als die amerikaniſchen. Die europäiſchen Himbeer-Sorten müſſen dort in einem großen Teile des Landes im Winter eingedeckt werden, wie bei uns die Roſen. Das iſt natürlich ein Ding der Unmöglichkeit, wenn eine Himbeerkultur Erträge bringen ſoll. Die Amerikaner mußten deshalb härtere Sorten haben. Sorten, die dem dortigen rauhen und trockenen Klima angepaßt ſind. Wenn jemand uns lappländiſche Kleidung empfehlen würde, mit dem Hinweis darauf, daß ſie ungeheuer dauerhaft und warm ſei, ſo können wir dem ſicher nicht widerſprechen. Und doch werden wir uns lappländiſche Kleidung nicht anſchaffen, weil unſere eigene Kleidung uns geeigneten Schutz gewährt und uns viel angenehmer iſt.

Himbeere Superlative, die großfrüchtigſte Himbeere und die einzige, welche auf einem Stiel 2 Früchte bringt.

Aehnlich ſteht es mit den amerikaniſchen Himbeeren im Vergleich mit unſeren deutſchen Himbeeren. Wir brauchen auf größere Dauer-

haftigkeit reſp. Winterhärte keinen Wert zu legen, weil unſere Sorten unſere Winter vollſtändig aushalten.

Himbeere der Klaſſe Purple-cane varieties, eine amerikaniſche.
Von den amerikaniſchen Sorten die beſte. Doch kommt auch ſie im Geſchmack nicht unſeren Himbeerſorten gleich.

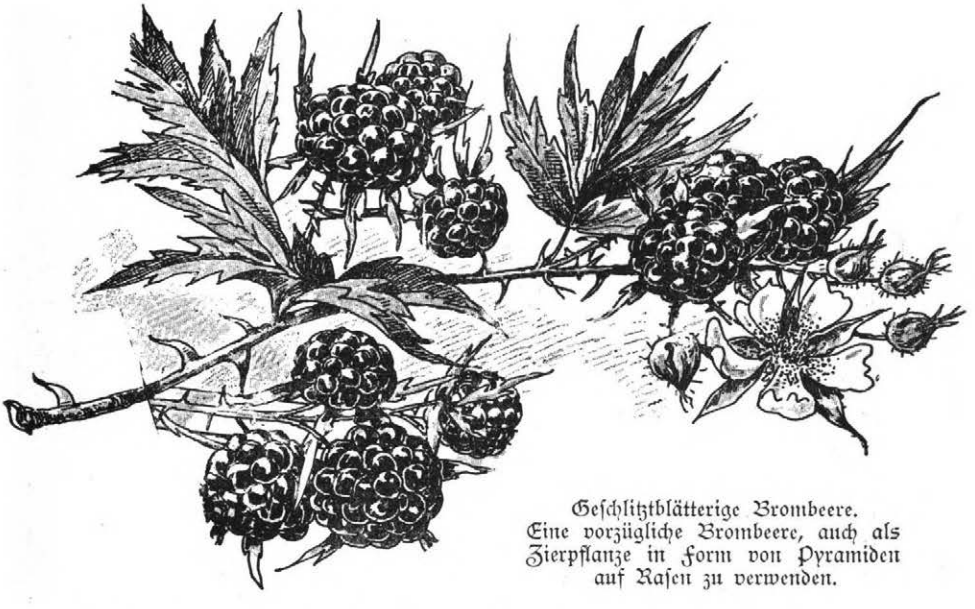
Unſere eigenen Sorten ſind uns aber auch deshalb angenehmer, weil ſie einen bedeutend beſſeren Geſchmack beſitzen. Für die Amerikaner iſt der Anbau ihrer eigenen Sorten alſo überwiegend eine Frage des Gedeihens.

Von den amerikaniſchen Sorten laſſen ſich drei Raſſen unterſcheiden: Die Raſſe der Black-cap varieties und ein Vertreter derſelben iſt die Sorte Gregg.

Zweitens die Raſſe der Purple-cane varieties, ihr vornehmſter Vertreter iſt Schaffers Colossal.

Drittens die American red varieties, deren vornehmſter Vertreter: Malboro.

Die beſte dieſer Sorten iſt Schaffers Colossal, aber auch ſie kann bei weitem nicht mit unſeren Rubus Idaeus-Formen im Wohlgeſchmack wetteifern. Wer Fastolf, Knevetts Riesen, Hornet, Superlative pflanzt, hat zum Fruchtmark eine ausgiebige und beſſere Sorte, als derjenige,



Geſchlitztblätterige Brombeere.
Eine vorzügliche Brombeere, auch als Zierpflanze in Form von Pyramiden auf Raſen zu verwenden.

welcher amerikaniſche Sorten benutzt. Eine Himbeere, welche wenig bekannt iſt, aber die wohlſchmeckendſte Frucht von allen beſitzt, iſt Orange, ſie fällt aber durch die Farbe der Frucht, welche ein mattes Orange iſt, wenig auf.

Wie mit den Himbeeren, ſo geht es auch mit den Brombeeren. Die geſchlitztblätterige Brombeere, die Sandbrombeere ſind ſo gut, daß uns neben dieſen nur einige wenige der amerikaniſchen Sorten der Verbreitung wert erſcheinen.

Die Johannisbeere.

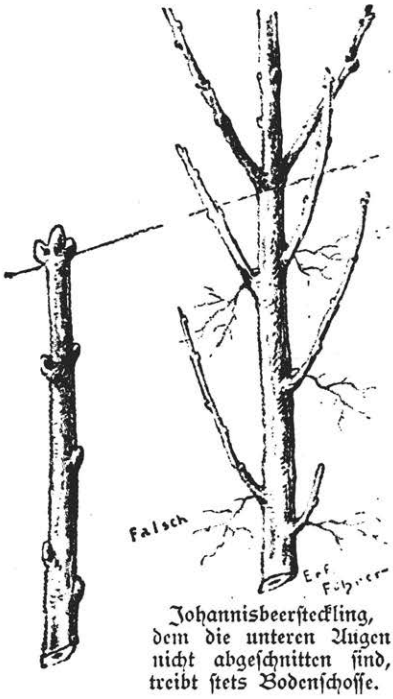
Wo kann man Johannisbeeren pflanzen?

Die Kultur der Johannisbeere iſt einfach. Man kann den Strauch faſt ſich ſelbſt überlaſſen und wird doch ganz gute Ernten haben. Nur dort, wo die Johannisbeere ſehr mageren Boden vorfindet, wird nichts daraus, wenn nicht durch reiche Düngung und Wäſſerung Aenderung geſchaffen wird.

Die Johannisbeere iſt das geborene Unterholz.
Wir ſehen hier Johannisbeeren als Unterpflanzung in Obſtplantagen.

Die Hauptform der Johannisbeere iſt der Strauch. Als Strauch wird er überall dort gepflanzt, wo es ſich um größere Mengen handelt oder wo ſchlechter Boden vorhanden iſt.

Der Strauch liefert reiche Ernten, hat aber den Nachteil, daß er häufig das Aufkommen des Unkrautes begünſtigt. Wenn man ſtatt des Strauches einen auf niedrigem Stamm ſtehenden Buſch wählt, iſt dieſe



Johannisbeerſteckling, dem die unteren Augen nicht abgeſchnitten ſind, treibt ſtets Bodenſchoſſe.

Gefahr nicht vorhanden. Man kann beſſer hacken und graben. Die Anzucht ſolcher niedriger Stammbüſche iſt nicht ſchwierig, ſie tragen ebenſo reich als wirkliche Büſche, entwickeln ſich in den erſten Jahren aber nicht ſo ſchnell.

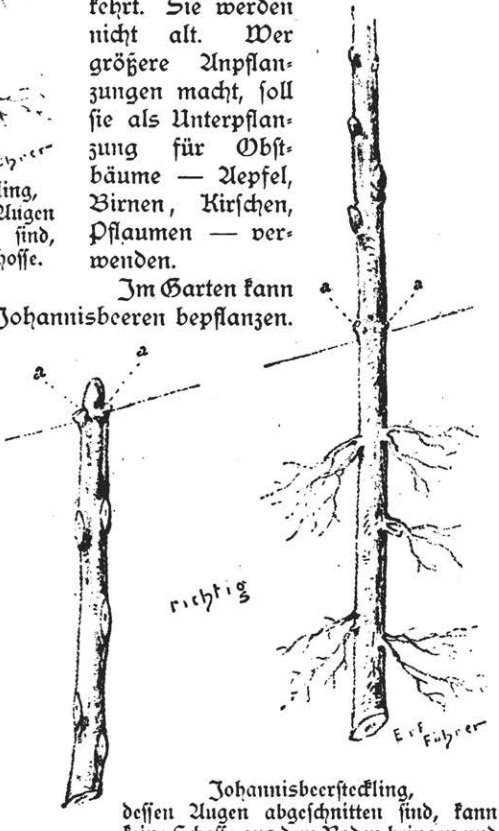
Die Johannisbeere iſt das geborene Unterholz. Sie gedeiht am beſten unter lichtem Obſtbaumbeſtand, liefert hier auch größere Früchte als auf freiem Stande, wenngleich dieſe nicht ganz ſo ſüß ſind.

Größere Johannisbeeranlagen völlig freiſtehend zu machen, iſt verkehrt. Sie werden nicht alt. Wer größere Anpflanzungen macht, ſoll ſie als Unterpflanzung für Obſtbäume — Aepfel, Birnen, Kirſchen, Pflaumen — verwenden.

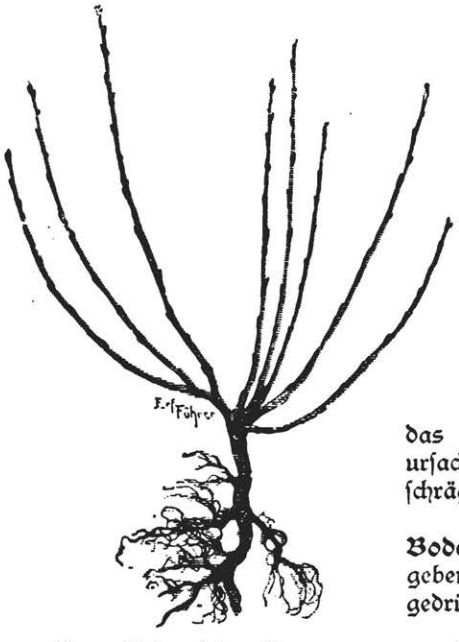
Im Garten kann man jede beliebige Ecke mit Johannisbeeren bepflanzen.

Die Anzucht der Johannisbeeren.

Die Anzucht der Johannisbeeren iſt leicht. Man ſchneidet im Herbſt oder Vorwinter Stecklinge von 20—40 cm Länge und ſteckt ſie, wenn Zeit und Land vorhanden iſt, gleich ſchräg mit 6—8 cm Abſtand. Das Beet ſoll locker ſein und mit kurzem Dünger nach dem Beſtecken bedeckt werden. Wo man im Frühjahr ſtecken will, werden die Stecklinge zuſammengebündelt und dann an ſchattiger



Johannisbeerſteckling, deſſen Augen abgeſchnitten ſind, kann keine Schoſſe aus dem Boden bringen und eignet ſich zur Bildung kleiner Buſchſtämme.



Junge Johannisbeerpflanze zur Pflanzung. Noch ungeſchnitten.

Stelle bis zur Hälfte ihrer Länge in den Boden eingegraben. Im Frühjahr ſteckt man und bedeckt die Beete ebenfalls mit kurzem Dünger. Die Stecklinge kommen bis zum letzten oder zweitletzten Auge in den Boden. Will man Stammbüſche ziehen, ſo werden die unteren Augen eines jeden Stecklings entfernt, damit ſich aus ihnen ſpäter keine Triebe bilden können und fortdauernde Arbeit durch das Wegſchneiden derſelben verurſachen. Die Stecklinge werden auch ſchräg in den Boden geſteckt.

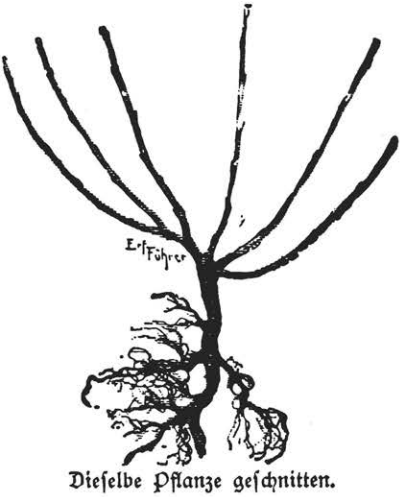
Jeder Steckling **muß feſt im Boden ſtehen** und eng von Erde umgeben ſein. Er muß deshalb angedrückt werden.

Johannisbeerſtecklinge bewurzeln ſich ziemlich leicht. Fehlt es den Beeten nicht an Feuchtigkeit, ſo bleibt nur ein geringer Teil der Stecklinge aus. Die bewurzelten Stecklinge werden im Herbſt verſchult, d. h. auf anderes Land mit 20 cm Abſtand gepflanzt, damit ſie ſich entwickeln können. Sie geben ſicher im 3. Jahre ſchon gute Büſche.

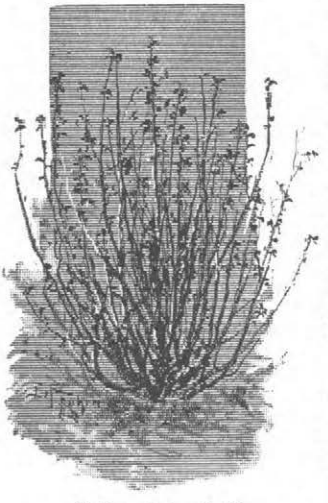
Pflanzweite und Schnitt.

Die Büſche erhalten, wenn ſie in größeren Mengen gepflanzt werden ſollen, 1 ½ m Abſtand. Beſte Pflanzzeit Herbſt und zeitigſtes Frühjahr. Der Schnitt der jungen Johannisbeeren iſt ſehr einfach. Man ſchneidet die Spitzen etwas zurück — vielleicht um ⅓ — und nimmt zu dicht ſtehende Zweige fort, das iſt alles.

Der junge Johannisbeerſtrauch bildet Nebentriebe. Er ſorgt aber auch durch Triebe aus dem Boden für eine Vergrößerung und Ver-



Dieſelbe Pflanze geſchnitten.



Johannisbeerbuſch mit zu dichten Zweigen. Er muß ausgeäſtet werden.

jüngung des Stockes. Dieſer Umſtand iſt bei der weiteren Behandlung im Auge zu behalten.

Iſt die Pflege gut, ſo bleiben die alten Aeſte viele Jahre hindurch tragfähig. Mit der Tragfähigkeit derſelben vermindert ſich die Luſt neue Triebe aus dem Boden zu bilden. Es braucht alſo faſt nichts geſchnitten zu werden. Man nimmt hie und da einen alten Aſt heraus und ſchneidet ihn unten am Boden ab.

Ein alter Buſch iſt nach der Düngung von den ſchlechten Aeſten befreit und baut ſich wieder neu auf.

Iſt die Behandlung ſchlecht, d. h. die Düngung mangelhaft, der Boden mager, ſo werden die alten Triebe bald mooſig, bekommen Schildläuſe und tragen faſt nichts. Der Neutrieb von unten läßt faſt nach, wir haben nichts zu ſchneiden und nichts zu ernten. Erſt wenn durch eine kräftige Kloakendüngung im Herbſt neuer Trieb hervorgebracht iſt, werden die alten Aeſte im zweiten Herbſt fortgeſchnitten.

Der ganze Schnitt der Johannisbeere beſteht alſo aus rechtzeitigem Ausſchneiden alter und event. zu dichtſtehender Triebe.

Die Düngung.

Wer Jauche beſitzt, hat immer guten Dünger für ſeine

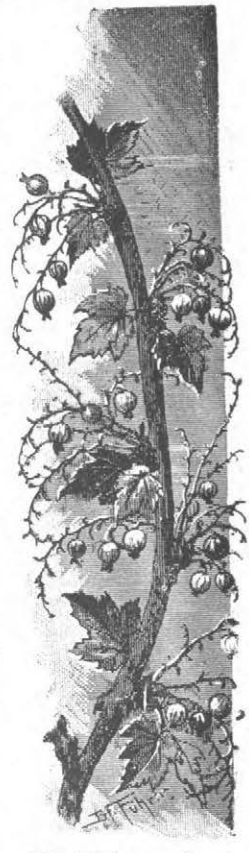
Bei der Düngung der Johannisbeeren mit Kloake oder ſonſtigem Dung die Sträucher vorher zuſammenbinden.

Johannisbeersträucher. Auch Kloake vertragen die Johannisbeeren sehr gut, doch soll sie stets im Herbst und Vorwinter, nie im Frühjahr gegeben werden. Auch darf sie nicht zu häufig gegeben werden. Kloake ist der vorteilhafteste Dünger, um alte oder verhungerte Büsche schnell wieder auf die Beine zu bringen. Zu häufige Kloakendüngung ruft zu starken Wuchs hervor und soll sie nur in Zwischenräumen von 2 bis 3 Jahren gegeben werden. Stark wachsende Büsche erhalten keine Kloake, wohl aber Kalk und Thomasmehl.

Die Blüten in der Mitte sind erfroren, deshalb sieht die Johannisbeertraube so aus.

Wo Kloake und Jauche nicht genügend zur Verfügung stehen und man künstliche Düngung geben muß, verwende man 40 % Kalisalz, pro Liter Wasser 2 gr oder pro qm 30 gr und Thomasmehl und schwefelsaures Ammoniak. Erstere beiden Dünger werden im Herbst gegeben, letzterer im Frühjahr, pro qm 40 gr.

Selbstverständlich kann man auch andere Dünger verwenden, Schafmist, Kuhdung, Pferdedung, Hühnerdung ꝛc., wo solche vorhanden sind. Man gebe sie alle im Herbst, weil der Johannisbeerbusch zeitig mit dem Triebe beginnt und der Frühjahrsdung erst zu spät wirksam wird.



Die Blüten an den Spitzen sind erfroren.

Krankheiten der Johannisbeersorten.

Das Beerenfallen. Es gibt verschiedene Ursachen, die das Abfallen der Beeren hervorrufen, insbesondere ist es Frost und Trockenheit. In 98 Fällen von 100 kann man damit rechnen, daß Frost die in der besten Blüte stehenden Büsche getroffen hat und die Blüte erfroren ist. Die Beeren desjenigen Fruchtstengelteils fallen dann ab, welche gerade blühen, während die noch in der Knospe ruhenden Blütchen später aufblühen und regelrecht verblühen. Es kann deshalb sowohl der hintere als der mittlere Teil vom Froste getroffen sein und die Beeren fallen lassen, weil sie nicht befruchtet wurden. Wer häufig von Frost zu leiden hat, muß spätblühende Johannisbeersorten pflanzen. Es ist dies besonders

Rote Holländische. Frühblühend dagegen ſind Rote Kirsch-Johannisbeere. Kaukasische. Fays prolific. Rote Versailler. Hochrote Frühe.

Wo Trockenheit die Urſache, muß man ſolche Sträucher kräftig gießen, ſoll aber davon im ſelben Jahr nicht allzuviel Vorteil mehr erwarten. Das Abfallen der Beeren geſchieht gewöhnlich zur Zeit der Kernbildung. Wenn man das Abfallen bemerkt, iſt der größte Schaden ſchon getan. Das Waſſergeben dient nur dazu, die ſitzengebliebenen Beeren zu guter Entwicklung zu bringen. Sträucher, die häufiger am Beerenfallen leiden, ſoll man gleich nach der Blüte kräftig gießen.

Die **Waſſerſucht** entſteht vorzugsweiſe an veredelten Stämmen, alſo hochſtämmigen Johannisbeeren. Sie iſt die Folge eines zu feuchten Standes und iſt im Anfangsſtadium durch Verpflanzen, ſpäter nicht mehr zu heilen.

Die Raupe des Johannisbeerglasflüglers, eines Schmetterlings, bohrt im Holze, beſonders in den Aſtwinkeln. Infolgedeſſen ſterben plötzlich ganze Zweigteile ab. Um das Inſekt zu entfernen, ſind die befallenen Johannisbeeren ſtark zurückzuſchneiden.

Mit Schildläuſen befallener Zweig.

Schildläuſe bilden eine häufige Plage. Schlechte Behandlung, magerer Boden, ſind weſentliche Urſachen. Es iſt das mit Schildläuſen beſetzte Holz im Herbſt auszuſchneiden und ſind die übrigen Zweige mit einer Miſchung aus 10 gr Schwefelkalium auf 1 Liter Waſſer oder mit 10 % Karbolineumemulſion anzuſtreichen. Man ſpritzt noch beſſer mit einer Rebſpritze. Der Boden iſt nachher zu graben, zu düngen, und mit Kalk zu verſehen.

Von Waſſerſucht geplatzter Hochſtamm ſtirbt plötzlich ab.

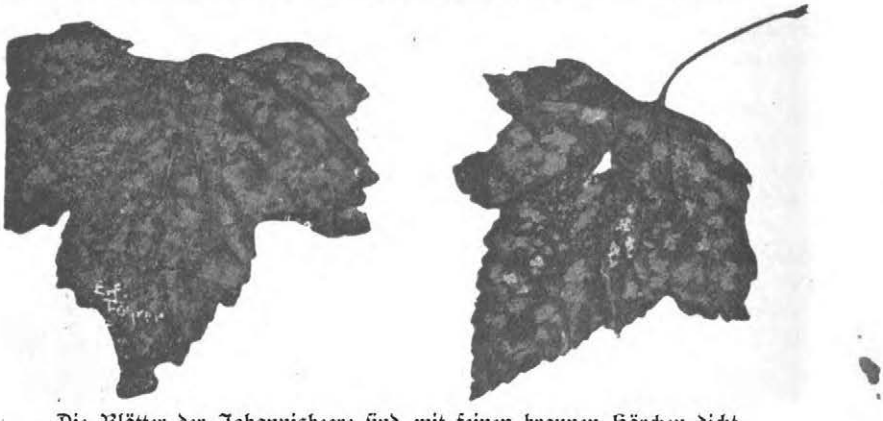
Zuſammengerollte Blätter ſind hervorgerufen durch Blattläuſe. Es bleibt nichts übrig, als die ſtark befallenen Triebe zu entſpitzen und die Sträucher mit Quaſiabrühe zu ſpritzen.

Braune Blätter, die dicht mit Haaren bedeckt ſind, haben Roſt, ſie fallen ab. Der Roſt kann nur weitergedeihen, wenn Kiefern in der Nähe ſind auf denen er als Blaſenroſt eine zweite Exiſtenz führen muß.

Außerdem wird eine Spritzung mit 10 % Karbolineum im Spätherbst den Rost sehr wahrscheinlich wegbringen.

Rußtau. Die Blätter werden erst glänzend nachher schwarz und fallen gewöhnlich ab. Wenn im Frühjahr und Sommer viel Regen und kalte Witterung herrscht, kann der Rußtau so überhand nehmen, daß die Ernte gefährdet ist. Rechtzeitiges Spritzen mit Schwefelkalium 2,5 gr auf 100 Liter Wasser und event. Verstärkung der Mischung, umgraben des Bodens und düngen desselben vermag die Krankheit zu heben.

Wird sie durch Blattläuse oder Schildläuse hervorgerufen, was auch häufig der Fall, so müssen die dafür angegebenen Mittel abhelfen.



Die Blätter der Johannisbeere sind mit feinen braunen Härchen dicht besetzt und sehen ganz braun aus. Die Johannisbeere kann von dem Roste nur befallen werden, wenn Kiefern in der Nähe sind.
(Siehe auch Bild Seite 37.)

Dürrfleckenkeit. Seit einer Reihe von Jahren kommen andauernd Klagen darüber, daß die Rote Kirsch-Johannisbeere an einer Krankheit, der „Dürrfleckenkeit der Blätter" leidet und manchmal völlig ertraglos wird. Auch andere als diese Johannisbeeren leiden von der Krankheit. Frei allein scheint bisher die echte Rote Holländische zu sein.

Johannisbeeren, die von der Dürrfleckenkeit leiden, lassen die Blätter vorzeitig abfallen, reifen die Früchte nicht ordentlich aus, und stehen häufig schon im Juli kahl da. Wo Johannisbeeren stark von dieser bisher unaufgeklärten Krankheit leiden, muß man eventl. mit der Sorte wechseln, besonders wichtig ist es aber, den Boden der Sträucher schon Ende Mai mit kurzem Dünger zu belegen. Es besteht die Vermutung, daß Temperaturschwankungen im Boden eine wesentliche Ursache der Krankheit sind.

Johannisbeersorten.

Als die besten Sorten sind bereits genannt: **Rote Holländische, Weisse Holländische, Versailler Rote, Bar le Duc.** Erstere wird

in Deutſchland wohl ſtets durch die Weisse Holländische, welche dankbarer trägt, erſetzt werden.

Wer noch andere Sorten wünſcht, dem ſei empfohlen von

Roten Sorten

Kaukasische, mit langen Trauben, großen Beeren, kurzem, gedrungenen Wuchs.

Fays new prolific, ſehr langtraubig, und großbeerig, etwas ſauer, Strauch kräftig wachſend. Dieſe Sorte iſt wie die Versailler rote für Hochſtämme ſehr paſſend.

Zum Verſuch ſei empfohlen **Langtraubige Weisse.** Sie bringt unter den weißen Johannisbeeren die längſten Trauben.

Auf der Weymouthskiefer brechen aus der Rinde Puſteln, welche gelbroten Staub in alle Winde verwehen laſſen. Dieſer Staub bringt auf den Johannisbeerblättern den Johannisbeerroſt hervor (ſiehe Seite 36).

Schwarzfrüchtige Sorten.

Alle ſchwarzen Sorten rieſeln ſehr häufig. Sie ſind anſpruchsvoller als die roten und weißen Sorten, verlangen einen nahrhaften, möglichſt lehmigen Boden. Wo man ihnen ſolchen nicht bieten kann, ſoll man die ſchwarzen Johannisbeeren wenigſtens in jedem zweiten Herbſt tüchtig düngen.

Die ſchwarzen Johannisbeeren liefern, mit roten Johannisbeeren gemiſcht und allein, einen vorzüglichen Wein.

Lees schwarze, rieſelt am wenigſten. Die Beeren ſind groß, ſchwarz, Traube lang.

Schwarze Trauben bringt auch ſehr lange Trauben, noch größer als Lees schwarze. Gut iſt auch Bang up.

Perfected Fruiter
Lee's schwarze

Wein aus Johannisbeeren.

Rezepte zur Herſtellung nicht ſüßer Tiſchweine aus:

1. Roten Johannisbeeren: Auf 1 Liter Saft 1 3/4 bis höchſtens 2 Liter Waſſer (oder auf 10 kg Beeren 11—14 Liter Waſſer) und pro Liter Miſchung 150—180 gr Zucker.
2. Weißen Johannisbeeren: Auf 1 Liter Saft 1 1/4 bis höchſtens 1 1/2 Liter Waſſer (oder auf 10 kg Beeren 8—10 Liter Waſſer) und pro Liter Miſchung 160—180 gr Zucker.
3. Schwarze Johannisbeeren verwende man, wenn ſie allein gekeltert werden müſſen, nur zu Süßwein. Zu 1/10 bis höchſtens 1/4 der Geſamtmenge weißen oder roten Johannisbeeren zugeſetzt, verbeſſern ſie das Produkt an Farbe und Aroma.

Für Herſtellung von Süßweinen (Likörweinen):

Um die Gärung zu erleichtern, gibt man den Süßweinen am beſten nicht von vornherein die geſamte Zuckermenge, ſondern ſüßt ſie beim Abſtiche nach beendeter Gärung nach, wozu man je nach Geſchmack pro 100 Liter Wein etwa 2—6 kg Zucker gibt.

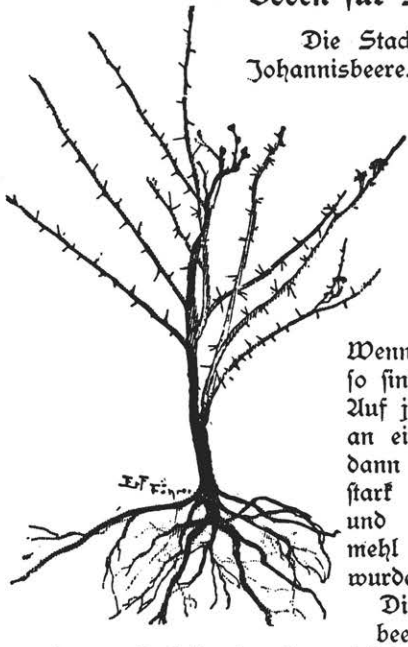
1. Rote Johannisbeeren: Auf 1 Liter Saft 1 1/2 bis 2 Liter Waſſer (oder auf 10 kg Beeren 10—14 Liter Waſſer) und pro Liter Miſchung 330 gr Zucker. Nach beendeter Gärung nachſüßen! (Siehe oben.)
2. Weiße Johannisbeeren: Auf 1 Liter Saft 1 bis 1 1/2 Liter Waſſer (oder auf 10 kg Beeren 6—10 Liter Waſſer) und pro Liter Miſchung 330 gr Zucker. Nachſüßen wie oben.
3. Schwarze Johannisbeeren (ſiehe Tiſchweine: Auf 1 Liter Saft 2—3 Liter Waſſer (oder auf 10 kg Beeren 10—15 Liter Waſſer) und pro Liter Miſchung 330 gr Zucker. Nachſüßen wie oben.

Saft aus Johannisbeeren

wird ebenſo hergeſtellt wie der Himbeerſaft und iſt die Herſtellung desſelben, da mehr Himbeerſaft als Johannisbeerſaft gemacht wird, bei den Himbeeren geſchildert.

Die Stachelbeere.

Boden für Stachelbeeren.

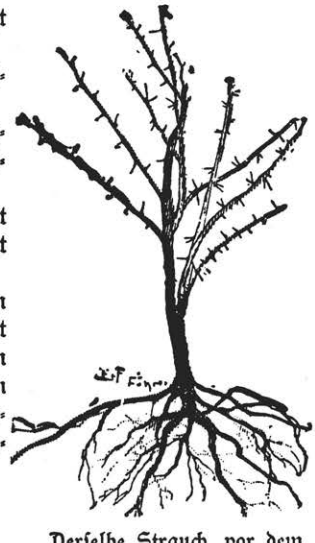


Junger Stachelbeerſtrauch, der gepflanzt werden ſoll.

Die Stachelbeere iſt anſpruchsvoller als die Johannisbeere. Immerhin kann man auch ſie noch als eine gute Pflanze zur Unterkultur bezeichnen. Sie macht aber entſchieden größere Anſprüche an den Boden und vermag den großen Unterſchied im Standort, im Geſchmack noch weſentlicher als die Johannisbeere zum Ausdruck zu bringen. Auf moorigen, feuchten Boden ſollte man keine Stachelbeeren pflanzen. Wenn ſie hier auch leidlichen Trieb machen, ſo ſind die Früchte doch ſchlecht ſchmeckend. Auf jedem Fall darf auf moorigen Boden an eine einträgliche Stachelbeerkultur nur dann gedacht werden, wenn der Boden ſtark mit Kalk und Thomasmehl gedüngt wurde.

Die Stachelbeere liebt friſchen, nahrhaften, kalkhaltigen Boden. Sie hat hier ein kerniges Wachstum, erreicht als Strauch über 2 m Höhe und bringt große Ernten wohlſchmeckender Früchte.

Für Stachelbeerpflanzungen ſollte man den Boden 50 cm tief rigolen, ihn kräftig mit Stallmiſt düngen, in Ermangelung desſelben mit Torfmull-Kloake unter reichen Gaben von Kalk und Thomasmehl. Beſte Pflanzzeit der Herbſt, doch kann auch noch im Frühjahr gepflanzt werden.



Derſelbe Strauch, vor dem Pflanzen geſchnitten.

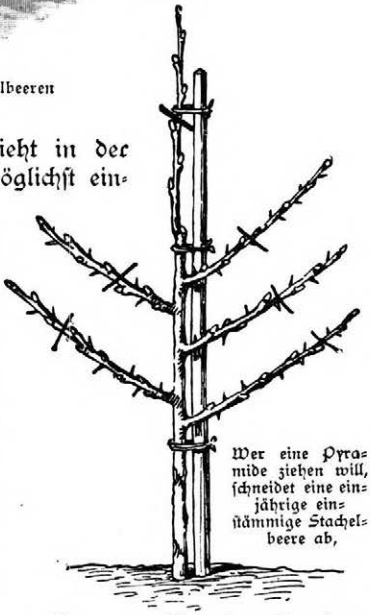
Die beſte Form für Stachelbeeren.

Die Hauptform der Stachelbeere iſt der Buſch. Mehr noch wie bei der Johannis-

Stammbuſch wie er für Johannisbeeren und Stachelbeeren ſehr praktiſch iſt.

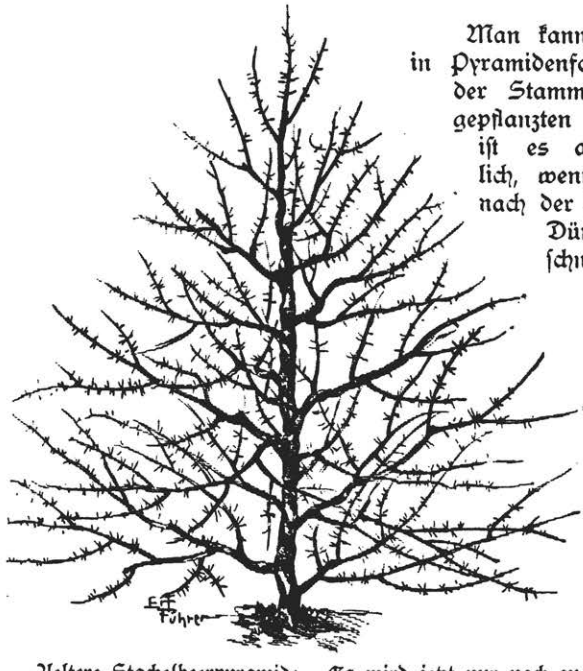
beere iſt jedoch im kleinen Garten anzuraten, einen kleinen Stamm zu bilden; der Boden kann dann gut gehackt und vom Unkraut rein gehalten werden. Die Früchte ſind auch viel beſſer zu pflücken. Wer erfahren hat, wie leicht Beerenobſtſträucher die Urſache für die Verunkrautung des Gartens abgeben, wird ſich gern der kleinen Mühe unterziehen, den Stamm zu bilden und Austrieb von unten fern zu halten.

Die Bildung des Stammes geſchieht in der Weiſe, daß man bei der Pflanzung möglichſt eintriebige Stöcke ausſucht, oder ſie zu eintriebigen durch Fortnehmen der anderen macht. Es werden nun von der Wurzel an gerechnet bis zu 25 oder 30 cm Höhe alle Knoſpen reſp. Zweige entfernt und der andere Teil wird ſo geſchnitten, daß noch 6 Augen zum Austrieb ſtehen bleiben. Dieſe Austriebe werden im nächſten Jahre um $^1/_3$ gekürzt, im übernächſten die Seitenzweige auf 2—4 Augen, die übrigen um $^1/_3$, der kleine Stamm iſt in der Hauptſache fertig. Es iſt nun nötig, darauf zu achten, daß die Krone nicht zu dicht wird, alſo überflüſſige Zweige in jedem Herbſt ganz fortgeſchnitten werden und die Leittriebe alljährlich eine kleine Kürzung erfahren.



Wer eine Pyramide ziehen will, ſchneidet eine einjährige einſtämmige Stachelbeere ab,

nachdem er zuvor 30 cm abgemeſſen und von da an noch 6 Augen gelaſſen hat. Von den aus dieſen Augen gebildeten Trieben wird der eine Mitteltrieb. Den Rückſchnitt im nächſten Herbſt zeigt dies Bild.



Aeltere Stachelbeerpyramide. Es wird jetzt nur noch zu dichtſtehendes Gezweig ausgeſchnitten und in jedem Herbſt 1/4 der Zweiglänge entfernt.

Man kann Stachelbeeren auch in Pyramidenform ziehen, doch iſt der Stammbuſch beſſer. Friſch gepflanzten Stachelbeerſträuchern iſt es außerordentlich dienlich, wenn man ihren Boden nach der Pflanzung mit kurzem Dünger bedeckt. Man ſchneidet im zweiten und dritten Jahr, wenn man nicht eine beſtimmte Form erzielen will, nur die Spitzen der Triebe um 1/4 oder 1/3 ab, nimmt zu dicht ſtehende Zweige fort. Später wird wenig oder gar nicht geſchnitten. Man ſorgt nur immer dafür, daß Luft und Licht zu allen Zweigen kann.

Düngung.

Die Düngung der Stachelbeeren wird ebenſo durchgeführt, wie die der Johannisbeeren.

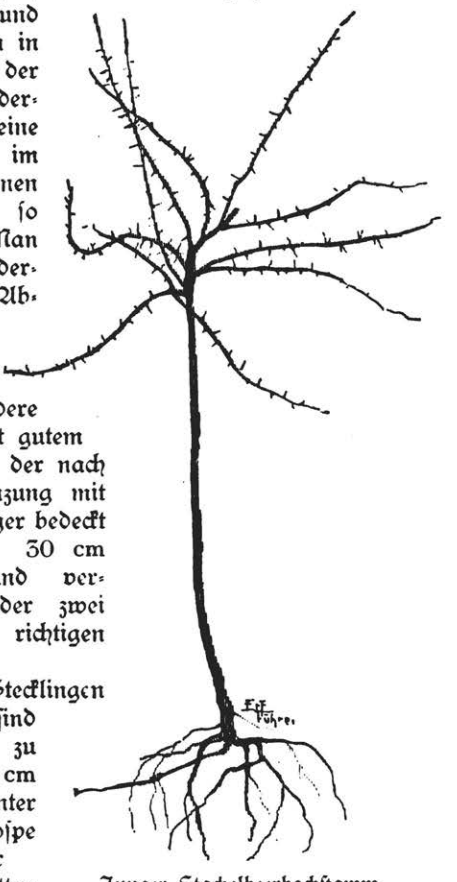
Anzucht der Stachelbeeren.

Stachelbeeren wachſen aus Stecklingen, die im Winter geſchnitten und im Frühjahr geſteckt werden, bedeutend ſchlechter als Johannisbeeren. Man hat dabei viele Mißerfolge und deshalb werden die Stachelbeeren in der Hauptſache durch Abſenken vermehrt.

Das Abſenken beſteht darin, daß man im Juli kräftige

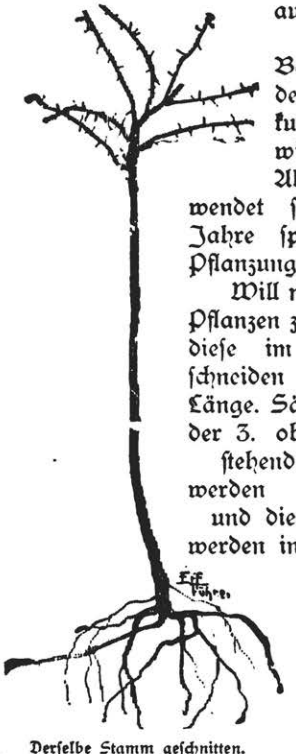
Vermooſter alter Stachelbeerſtrauch. Das alte vermooſte Holz muß im Herbſt bis auf den Boden herausgeſchnitten werden.

Wurzelteile niederbiegt, ſie auf dem vorher gelockerten Boden feſtſteckt und ſie mit guter Erde 4—5 cm hoch bedeckt. Die Spitzen der Triebe müſſen aus dem Boden herausſehen und werden vorteilhaft mittels Stäbchen in eine aufrechte Lage gebracht. Iſt der Sommer trocken, ſo müſſen die niedergehackten Zweige durch Gießen eine feuchte Erdſchicht erhalten. Nur im friſchen Boden bilden ſich an ihnen Wurzeln. Iſt der Boden trocken, ſo findet keine Wurzelbildung ſtatt. Man darf auch nur einjährige Triebe niederbiegen, ältere wachſen nicht. Das Abſchneiden der bewurzelten Senker erfolgt im nächſten Frühjahr. Man ſchult die jungen Pflanzen auf beſondere Beete mit gutem Boden auf, der nach der Bepflanzung mit kurzem Dünger bedeckt wird, gibt 30 cm Abſtand und verwendet ſie ein oder zwei Jahre ſpäter zur richtigen Pflanzung.



Junger Stachelbeerhochſtamm, ungeſchnitten.

Will man aus Stecklingen Pflanzen ziehen, ſo ſind dieſe im Auguſt zu ſchneiden auf 20 cm Länge. Sämtliche, unter der 3. oberen Knoſpe ſtehenden Blätter werden abgeſchnitten und die Stecklinge werden in 25 cm von einander entfernten Furchen ſchräg geſteckt und ſo tief, daß nur 2 cm aus der Erde herausſehen. Darauf ſind die Beete mit verrottetem Dünger zu bedecken.



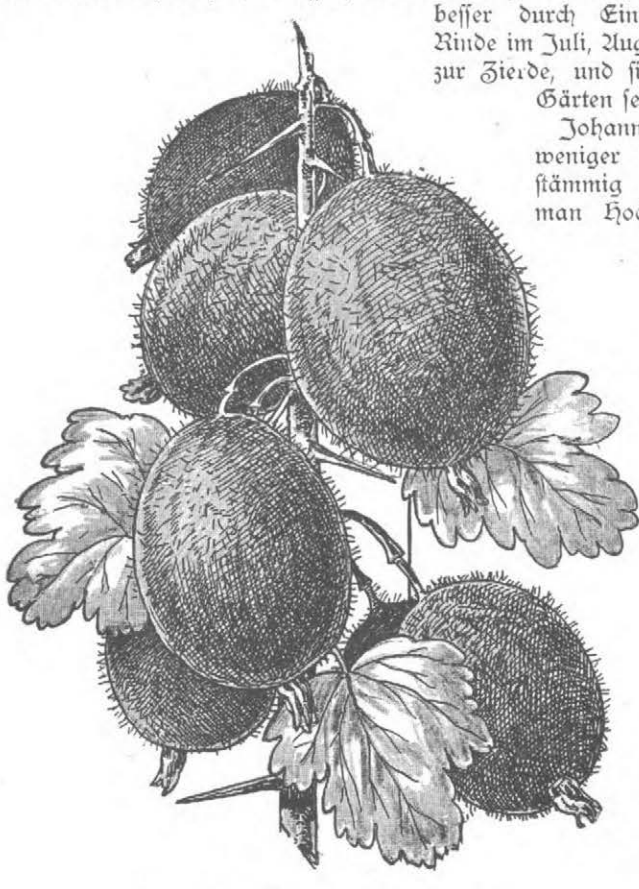
Derſelbe Stamm geſchnitten. Im Laufe der Jahre iſt in jedem Herbſt nur etwas, ¼—½, zu kürzen, und ſind die am ſtärkſten wachſenden Triebe durch ſtarken Rückſchnitt zurückzuſchneiden.

Eine dritte Vermehrungsart iſt die durch Veredlung. Man nimmt dazu als Unterlage Ribes aureum, die Goldjohannisbeere und veredelt durch Einſpitzen dicht über den Wurzelhals reſp. ſo hoch, als der Buſch beginnen ſoll. Die Veredlung wird

weniger zur Anzucht von Stachelbeerbüſchen, als zur Anzucht von Stachelbeerhochſtämmen verwendet.

Stachelbeer- und Johannisbeerhochſtämme.

Beide werden auf Ribes aureum, die ſich durch Stecklinge und Samen leicht heranziehen laſſen, veredelt und zwar durch Okulation oder beſſer durch Einſpitzen in die Rinde im Juli, Auguſt. Sie dienen zur Zierde, und ſind für kleinere Gärten ſehr beliebt. Die Johannisbeere wird weniger häufig hochſtämmig veredelt, weil man Hochſtämme leicht aus dem Johannisbeerſteckling ziehen kann, wenn man einen Trieb hoch gehen läßt und die anderen wegſchneidet. Johannisbeerhochſtämme werden 1 1/2 bis 2 m auseinandergepflanzt. Ihre Leittriebe müſſen alljährlich um 1/4 oder 1/5 gekürzt werden und die Seitentriebe ſind auf 2—3 Augen zu kürzen. Mehr wie der Buſch leidet der Hochſtamm, wenn er eine zu dichte Krone hat, vom Ungeziefer, insbeſonders von der Schildlaus. Um ſie zu vernichten, müſſen die Sträucher im Winter mit 5—10 % Karbolineum geſpritzt werden.



Maurers Sämling, eine ſehr gute Frucht.

Die beſten Stachelbeerſorten.

1. Frühe Sorten.

Früheſte gelbe, iſt die früheſte aller Stachelbeeren, ungemein reichtragend. Die Frucht iſt rundlich, goldgelb behaart, am Kelch weißlich und von beſtem an Aprikoſen erinnerndem Wohlgeſchmack. Zweige aufrecht, kräftig wachſend.

Hönnings früheſte, der Früheſten gelben in Form und Ausſehen faſt gleich, wächſt nicht ganz ſo kräftig, wird am Rhein viel als früheſte Stachelbeere gebaut.

Frühe rote, etwas ſpäter als die Früheſte gelbe, dünnſchalig, dunkelrot, faſt kahl. Die Zweige ſind nicht ſehr ſtark, ſtehen ab und hängen etwas über. Wuchs kräftig. An Fruchtbarkeit mit der Früheſten gelben wetteifernd. Früchte bei voller Reife nach Pflaumen duftend.

Früheſte von Neuwied, reift in beträchtlichem Abſtande hinter den genannten, iſt aber ſehr groß und außerordentlich wohlſchmeckend, dünnſchalig, behaart, am Kelch weißlich.

Früheſte von Neuwied.

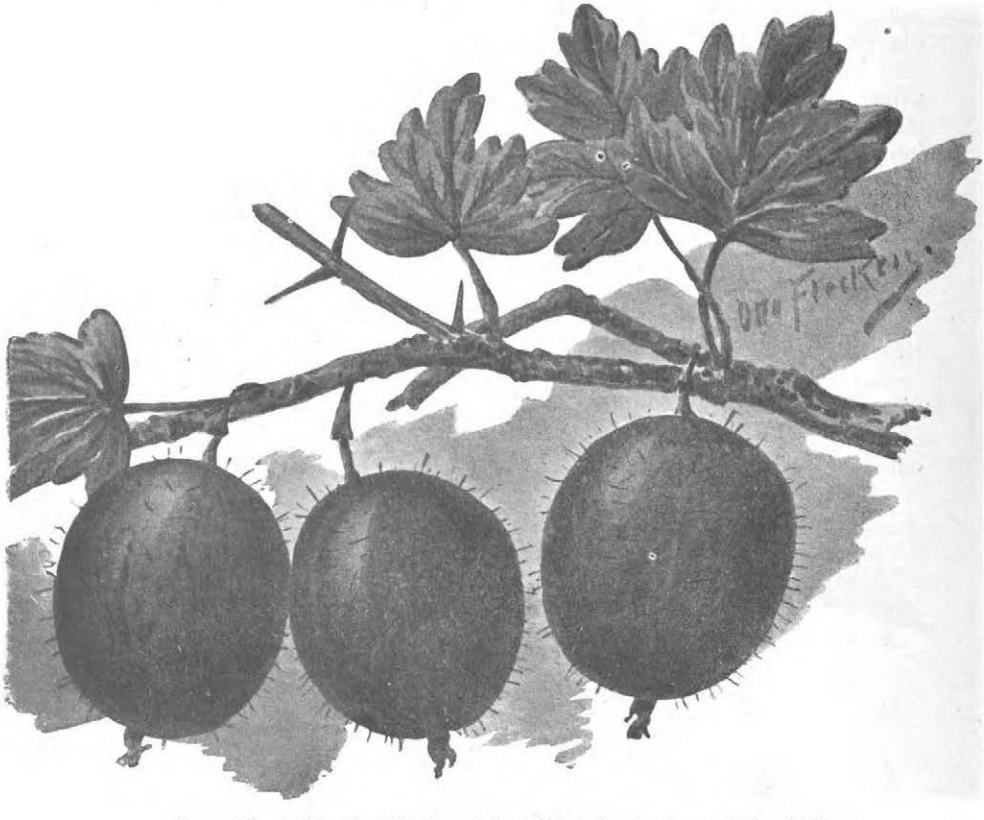
Strauch ſtarkwüchſig und ſehr fruchtbar. Eine deutſche Züchtung, die neben der Früheſten gelben die großmöglichſte Verbreitung verdient und nirgends fehlen ſollte.

Sorten zum Grünpflücken.

Grüne Rieſenbeere. Reift ſpät, iſt hellgrün, dick-

ſchalig, behaart und ſehr fruchtbar. Die Früchte werden ſehr groß und muß durch Grünpflücken ausgedünnt werden, wenn man die Sträucher nicht lediglich zum Grünpflücken angepflanzt hat. Der Strauch wächſt kräftig. hat lange Lebensdauer.

Rote Triumphbeere. Eine ganz vorzügliche Stachelbeere zum Maſſenanbau, deren Früchte ſchnell wachſen, daher zum Grünpflücken beſonders gut geeignet ſind. Reif iſt die Frucht dunkelrot, behaart, ſäuerlich ſüß. Strauch wächſt kräftig, iſt nicht empfindlich, wird recht alt.



Rote Triumphbeere, eine der beſten Stachelbeeren zum Grünpflücken.

Mittelfrühe Sorten.

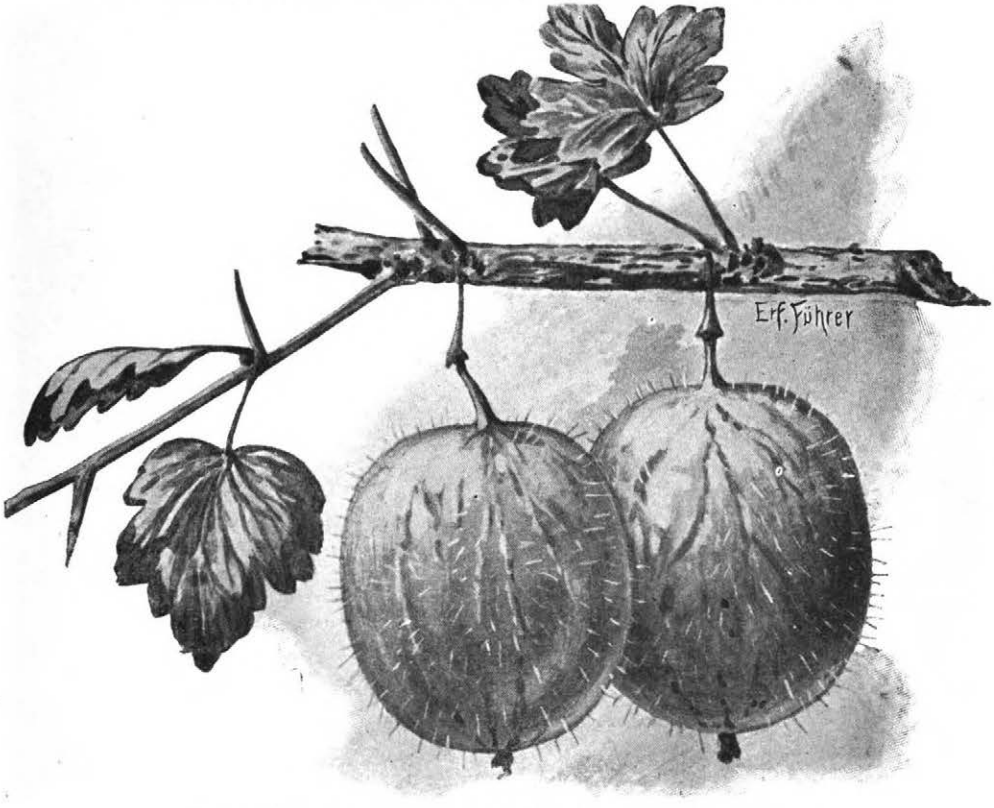
Rote Eibeere, eine der fruchtbarſten Stachelbeeren mit kräftigem Wuchs. Wird alt. Frucht kahl, dunkelbraunrot bei voller Reife. Strauch etwas überhängend. Sehr empfehlenswert.

Beste grüne. Frucht ſehr groß, dünnſchalig, dunkelgrün bis mattgelb, behaart, von rundlicher Form, ſehr ſaftreich. Vorzüglich.

Maurers Sämling. Eine vorzügliche Frucht. Strauch hat etwas hängende Zweige, wächſt ſtark, iſt äußerſt ertragreich. Abbild. Seite 44.

Sehr großfrüchtige Sorten.

Neben der **Grünen Riesenbeere** ſei hier die **Weisse Kaiserbeere** und die **Rote Preisbeere** empfohlen. Sie ſind aber nur



Weisse Kaiserbeere, eine ſehr großfrüchtige Stachelbeerſorte.

in Gärten, nicht aufs Feld zu pflanzen und iſt ihnen ein halbſchattiger Stand zu geben. Ueber die Zucht ſehr großfrüchtiger Sorten ſogenannter Preisſtachelbeeren ſchreibt der Erfurter Führer: Alle drei Stachelbeeren, wie überhaupt die meiſten großfrüchtigen Stachelbeeren ſind ſpätreifend. Deshalb ſoll man ſie nicht in kalte Lagen pflanzen. Sie bleiben dort häufig unreif, leiden hier aber ganz beſonders daran, daß unter der Haut eine unreife Partie bleibt, die den Wohl-

geſchmack ſehr beeinträchtigt. In kalter Lage ſoll man deshalb von der Anpflanzung abſehen und hier lieber kleinfrüchtige Sorten wählen.

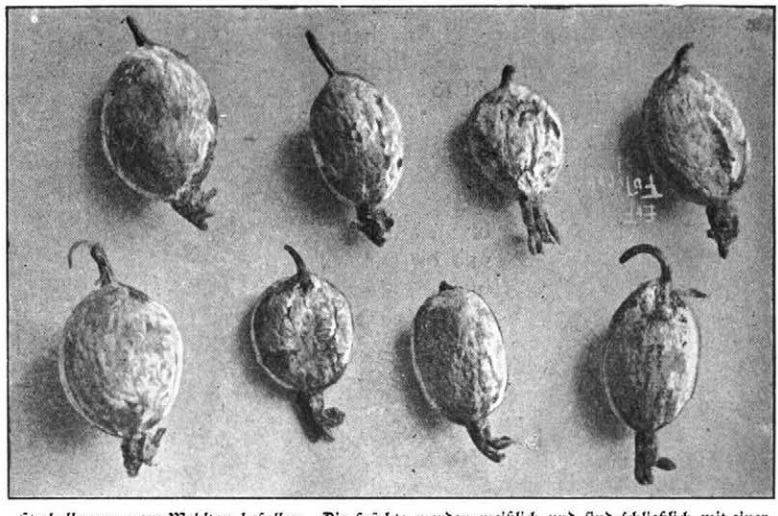
Wer beſonders großfrüchtige Stachelbeeren ziehen will, muß ſelbſtverſtändlich nur eine geringe Zahl von Früchten an ſeinen Sträuchern laſſen und rechtzeitig durch Grünpflücken den anderen Teil entfernen. Weiter iſt es notwendig, die Sträucher bei Trockenheit häufig zu gießen und ihnen einen Dungguß zu geben. Ja es iſt, wo es ſich um einen gewiſſen Sport bei der Zucht großer Stachelbeeren handelt, notwendig, die Sträucher, ſolange die Früchte hart ſind, bei warmem Wetter allabendlich zu ſpritzen.

A Unterſeite der von der Weſpe gelegten Eier. B Oberſeite. C die Made, welche gewöhnlich als Raupe angeſprochen wird und D die Weſpe vergrößert. Der Strich zeigt ihre Größe.

Die kleinen deutſchen rauhſchaligen Stachelbeeren führen keine Namen.

Stachelbeerkrankheiten und Stachelbeerfeinde.

Stachelbeerblattweſpe und Stachelbeerraupe reſp. Stachelbeermade. Der Hauptfeind der Stachelbeeren iſt die Stachelbeerblattweſpe (Nematus ventricosus). Die Weſpe hat mehrere Generationen und deshalb haben wir die Plage zweimal im Jahr. Im Frühjahr legt die Weſpe die erſten



Stachelbeeren vom Mehltau befallen. Die Früchte werden weißlich und ſind ſchließlich mit einer feſten lederartigen Haut überzogen, die anfangs grau, ſpäter braun iſt.

Eier an die Unterſeite der Blätter und durchſticht dabei jedesmal das Blatt, ſodaß von ihr belegte Blätter durchlöchert ſind.

Der Kampf mit den Maden (Raupen) wird ſehr verſchieden geführt und endet verſchieden. Manche haben Glück durch Beſtreuen mit Ofenruß, andere mit Kalk. Es kommt dabei aber ganz darauf an, zu welchem Zeitpunkt der Kampf geführt wird. Wartet man, bis die Larven ziemlich groß geworden ſind, dann hilft weder Kalk noch Ofenruß. Auch Petroleumſeifenbrühe, eine Miſchung aus 4,5 Liter Waſſer zu $^1/_4$ kg Seife, beides gekocht, dann 9 Liter Petroleum hinzugegoſſen und $^1/_2$ Stunde durcheinandergeſpritzt, darauf 10 bis 20fach verdünnt, wieder durcheinandergeſpritzt, iſt dann machtlos. Werden dieſe Mittel aber angewendet, ſobald die Tiere noch klein, dann helfen ſie. Ich würde meine Sträucher

Stachelbeerroſt.

Stachelbeertrieb mit Mehltau behaftet.

bei eintretender Plage ſtets mit Arſenkupferkalk ſpritzen der etwas Schwefelkalium beigemiſcht iſt, damit ſie nicht ſo aufdringlich wirkt. Sehr wichtig iſt es, den Boden unter den Strauch im Herbſt tief umzugraben, ſtark mit Jauche düngen zu laſſen und die Hühner in den Garten zu ſchicken.

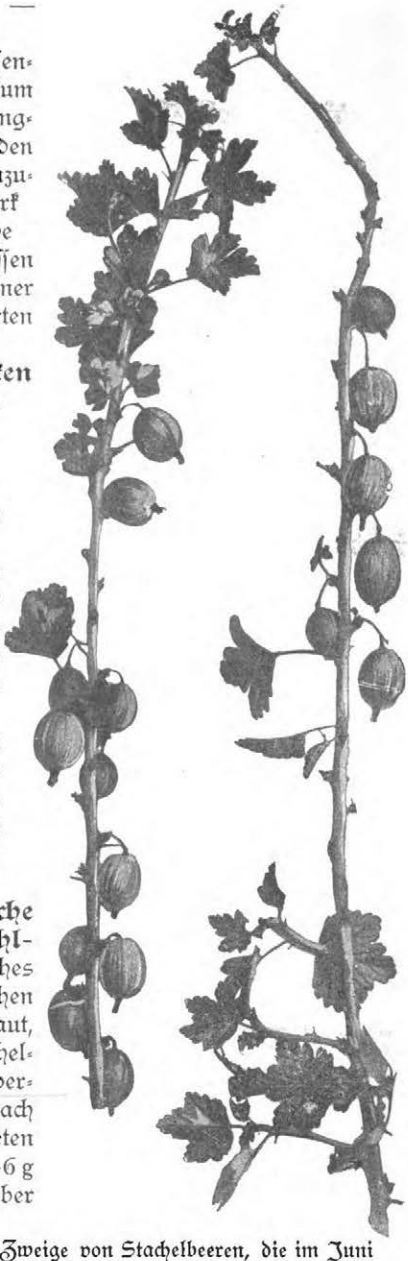
Stachelbeerroſt.
Auch die Früchte können roſtbraune Häufchen auf der Haut haben.

Roſtflecken auf den Stachelbeerblättern. Ein wenig häufiger Gaſt iſt der **Stachelbeerroſt,** welcher Blätter und Früchte mit roſtartigen Wucherungen bedeckt. Kalkdüngung gut. Sträucher, die ſtark vom Roſt befallen ſind, ſollten herausgeworfen und verbrannt werden.

Die Schildlaus überdeckt den Stachelbeerſtrauch ebenſo wie die Johannisbeere. Wir müſſen dagegen gleiche Mittel anwenden, einen lichten Buſch halten, und im Winter mit 10—15 % Karbolineumemulſion ſpritzen.

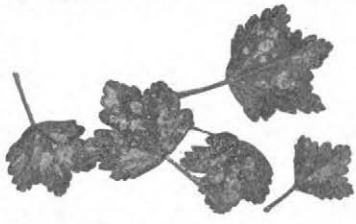
Eine neue, aber unheimliche Krankheit iſt der **Stachelbeermehltau** (ſ. Bild S. 49). Die Triebe des Strauches werden ganz weiß, die Beeren überziehen ſich ebenfalls mit einer ganz weißen Haut, welche ſpäter braun wird. Der Stachelbeermehltau kommt von Rußland und verbreitet ſich von Jahr zu Jahr mehr nach Weſten. Abwehrmittel: Beim Auftreten ſofort mit Schwefelkalium ſpritzen 3—5—6 g auf 1 Liter Waſſer eventl. verſtärken, aber fein ſpritzen und dieſe Spritzung öfters wiederholen, ferner im Winter mit 10% Karbolineumemulſion.

Abfallen der Blätter. (Siehe nebenſtehendes Bild.) Großen Schaden



Zweige von Stachelbeeren, die im Juni ſchon ſoweit entblättert waren. Die Zweige mußten ſehr vorſichtig getragen werden, damit nicht alle Blätter abfielen. Die Früchte waren verloren.

vermag ein anderer Pilz anzurichten. Es erſcheinen zuerſt ſchwarzgelbe Flecke auf den Blättern, die Blätter werden gelb und ſchon im Juni fallen ſie ab. Der Abfall iſt ſo bedeutend, daß man keinen Zweig feſter anfaſſen darf, wie vom Blitz heruntergeſchlagen liegen dann auf einmal die Blätter unten. Die Früchte können unter ſolchen Umſtänden natürlich nicht reif werden. Bemerkt man die Krankheit rechtzeitig, ſo kann man ſie grün pflücken. Im Juni fangen die Früchte ſchon an zu welken und herunterzufallen. Der Strauch treibt dann wohl noch vorzeitige Triebe aus den Spitzen der entblätterten Zweige, aber ſie befallen gleichfalls wieder und ſo ſehen wir faſt den ganzen Sommer hindurch entblätterte Büſche.



Die Blätter der Stachelbeere mit ihren ſchwarzen Flecken.

Da die Krankheit vorzugsweiſe in den Blättern ſteckt, müſſen alle Blätter aufgeſammelt und verbrannt werden. Die Sträucher ſind ferner im Winter mit 2 % Kupferkalkbrühe, der 200 gr Schwefelkalium beigeſetzt iſt, oder mit 5—10 % Karbolineumemulſion zu ſpritzen.

Wein aus Stachelbeeren.

Rezept zur Herſtellung nicht ſüßen Tiſchweins

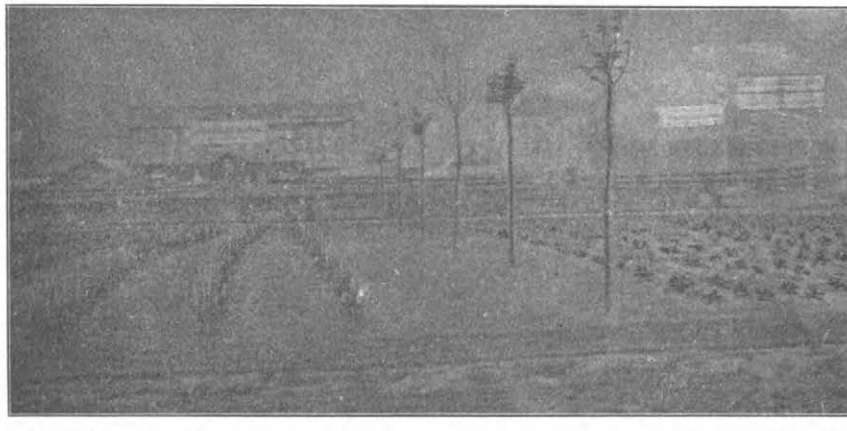
Stachelbeeren verarbeite man nur zu Süßwein, da Tiſchwein daraus wenig reinſchmeckend wird. Zum Zerquetſchen der Beeren iſt Tutti-Frutti nova die beſte Preſſe.

Herſtellung von Süßwein (Likörwein):

Auf 1 Liter Saft 1 Liter Waſſer (oder auf 10 kg Beeren etwa 5—6 Liter Waſſer) und pro Liter Miſchung 330 gr Zucker. Nachſüßen wie bei den Johannisbeeren (ſiehe Seite 39).

Die Himbeere.

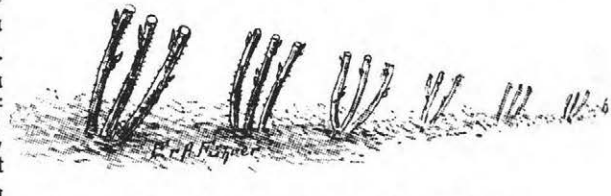
Die Kultur der Himbeeren unterſcheidet ſich ſehr weſentlich von den bisherigen Kulturen. Die Himbeeren ſind als Unterholz für Obſtbäume nur wenig zu gebrauchen. Es ſei denn, daß dieſe ſehr weit ſtehen (5 Meter, und man beſondere Himbeerbeete in den Reihen anlegen



Plantagenweiſer Anbau von Himbeeren unter Bäumen. Die erſte Himbeerreihe iſt von der Obſtbaumreihe 2,5 m entfernt, damit die Himbeeren den Bäumen nicht ſchaden können. Der freie Raum kann durch Kartoffeln, Erdbeeren ꝛc. ausgenutzt werden.

kann, ohne den Bäumen zu nahe zu kommen. Steht die Himbeere direkt unter den Bäumen, ſo nimmt ſie dieſen nicht allein einen großen Teil der Nahrung fort, ſondern trägt durch Trockenlegung, Verunkrautung des Bodens und dadurch, daß man an eine ordentliche Bearbeitung des Bodens unter einer Himbeeranlage gar nicht denken kann, dazu bei, die Bäume zu ſchädigen.

Himbeeren wollen auch ſonnig ſtehen, ſie lieben einen fruchtbaren, friſchen Boden. Auf ſehr feuchtem Boden ſoll man die Beete höher legen. Die Beete zu Himbeeren ſollte man 50 cm tief rigolen, kräftig mit Kalk, Thomasmehl, und Kainit düngen und nach dem Pflanzen die Beete mit Stalldung belegen. Kann

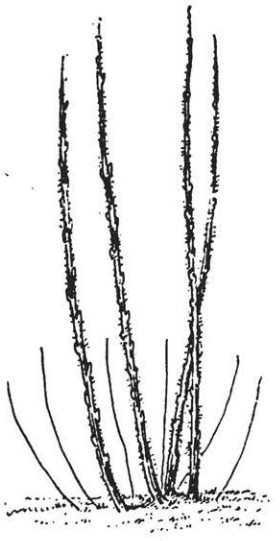


Himbeeren müſſen bei der Pflanzung im Herbſt ſo zurückgeſchnitten werden.

dies nicht gleich geſchehen, ſo ſollte man, da die Himbeeren am ſicherſten im Herbſt gepflanzt werden, dieſe Bodendecke im Frühjahr nicht verſäumen. Sie iſt deshalb von ſo großer Wichtigkeit, weil die Himbeeren ſehr weit gepflanzt werden müſſen und nicht gleich den Boden bedecken. Man kann denſelben zwar im erſten Jahre durch Staudenbohnen ausnutzen, tut es aber nicht gerade gern.

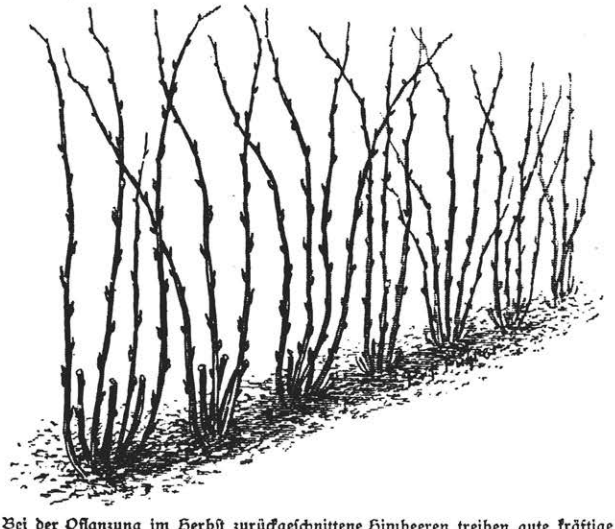
Pflanzung, Sommerpflege und Schnitt.

Die Pflanzweite der Himbeeren beträgt 1 m im beſten Falle. Wer enger pflanzen will, ſetzt 50—60 cm weit. Man kann nun plantagenweiſe pflanzen, indem man Reihe um Reihe 1 m von einander entfernt pflanzt und keine Wege läßt. Man kann auch beetweiſe pflanzen, Himbeeren auch als Abgrenzung von Gemüſegärten benutzen, hierbei iſt aber immer zu bedenken, daß Himbeeren Ausläufer machen.



Bei der Pflanzung nicht zurückgeſchnitten. Werden die Himbeeren bei der Pflanzung nicht zurückgeſchnitten, ſo gibt es im nächſten Jahr nur dünne ſchwache Triebe, wie ſie durch die dünnen Striche gekennzeichnet ſind.

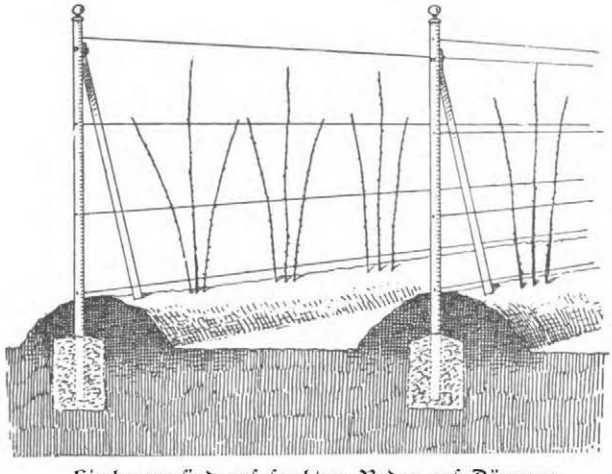
Himbeeren werden bei der Pflanzung ſtark zurückgeſchnitten. Es bleibt höchſtens $^1/_3$ des vorhandenen Triebes ſtehen. Schneidet man nicht zurück, ſo gibt es im nächſten Jahre einige ſchlechte Früchte, aber keine ſtarken Triebe von unten, die doch die Hauptſache ſind.



Bei der Pflanzung im Herbſt zurückgeſchnittene Himbeeren treiben gute kräftige Triebe, im Sommer ſind die kurzen Stummel zu entfernen.

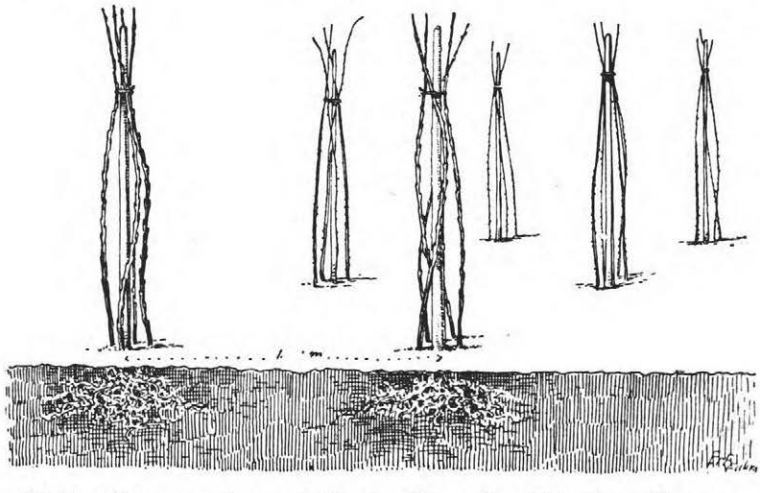
Iſt zurückgeſchnitten, ſo wird im Herbſt des zweiten Jahres der alte vorjährige Trieb entfernt. Es bleiben nur die neuen Triebe. Sollten mehr als 6 vorhanden ſein, ſo

werden die übrigen ſchwächeren auch noch auf den Boden zurückgeſchnitten.



Himbeeren ſind auf feuchtem Boden auf Dämmen gepflanzt und ſpalierartig gezogen.

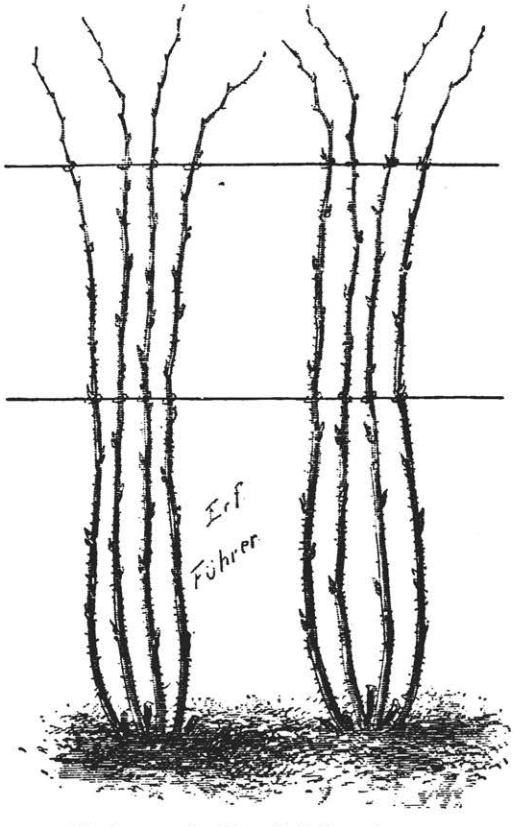
Die ſtehenbleibenden bringen im nächſten Jahre die Ernte an den Nebentrieben, die ſich aus den Knoſpen entwickeln. Aus dem Boden erſcheinen wiederum Schoſſe, gewöhnlich in größerer Anzahl als im Vorjahre. Dieſe Schoſſe geben ein Jahr ſpäter die Ernte. Ihre Pflege iſt daher dringend notwendig. Je kräftiger ſie ſich entwickeln, deſto mehr und deſto beſſere Früchte gibt es. Aus dieſem Grunde werden ſchwache Schoſſe im Juni fortgeſchnitten, nur 6—7 kräftige dürfen hochgehen. Damit dieſe genügend Luft und Licht erhalten und ordentlich ausreifen, werden die Schoſſe des



Himbeerpflanzung auf 1 m Entfernung im zweiten Jahre der Pflanzung, nachdem die jungen Triebe an Stäbe gebunden ſind.

vorigen Jahres, die Früchte tragen, ſobald die Früchte abgepflückt ſind, bis aus dem Boden weggeſchnitten. Sie bringen keine Früchte wieder, ſind daher nutzlos geworden und ſtören durch ihr Gezweige die Weiterentwicklung der jungen Schoſſe.

So wie es hier beſchrieben, ſetzt ſich die Himbeerpflege Jahr um Jahr fort. Wer ſeine Himbeeranlage nach dem Anſatz der Früchte noch

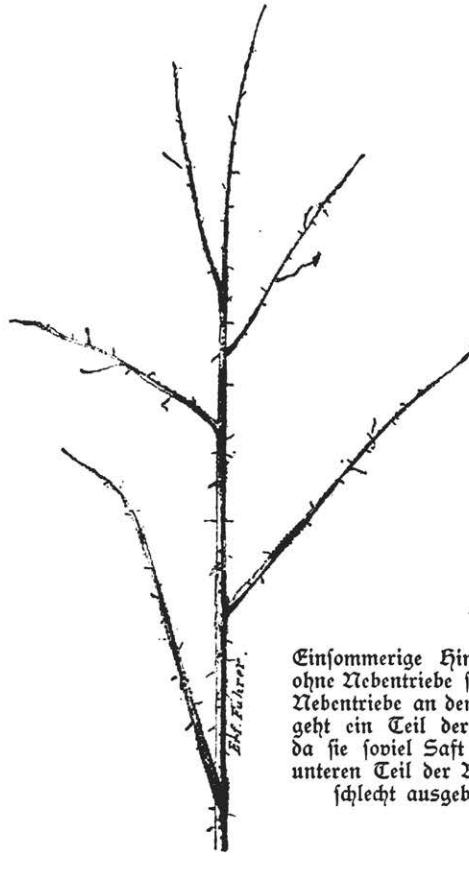


Himbeeren als Wegeeinfaſſung benutzt.
Die Triebe ſind an Draht gebunden.

einmal tüchtig mit Jauche behandeln laſſen kann und im Herbſt den Boden 30—40 cm um die einzelnen Sträucher herum gräbt, wird den Dank in großen ſchönen Früchten ernten und wegen des Grabens in der Nähe der Sträucher nicht ſoviel Ausläufer weit von den Büſchen entfernt haben. Gut iſt es auch, die Jauchedüngung noch einmal im Winter vorzunehmen. Himbeeren vertragen auch Abort ſehr gut. Alte Plantagen können damit wieder auf die Beine gebracht werden.

Wo Himbeeren keine kräftigen Düngungen erhalten, laſſen ſie im Wuchs bald nach. Die Früchte werden kleiner, die Ausbildung wird unregelmäßig. Es gibt viele madige holzige Beeren, die zu nichts verwendbar ſind.

Wer daher auf die Dauer ſeine Himbeeren ungedüngt ſtehen laſſen muß, ſollte, falls er nicht beſonders guten Boden hat, auf Himbeeren verzichten.



Einſommerige Himbeerruten ſollen ohne Nebentriebe ſein. Wo ſie viel Nebentriebe an den Spitzen bringen, geht ein Teil der Ernte verloren, da ſie ſoviel Saft zehren, daß am unteren Teil der Rute die Knoſpen ſchlecht ausgebildet werden.

Man kann natürlich auch künſtliche Dünger verwenden. Es iſt beſonders vorteilhaft 40 % Kaliſalz 75 Kilo per 2500 qm zu geben, außerdem 8 Zentner Thomasmehl und ebenſoviel Kalk. Im Frühjahr beim Erſcheinen der Bodenſchoſſe dann noch 75 Kilo Chiliſalpeter pr. 2500 qm.

Himbeerſchoſſe werden im Frühjahr nur dann geſchnitten, wenn ihre Spitzen erfroren ſind. Haben ſie eine zu große Länge, ſo biegt man ſie herunter, um durch das Herunterbiegen auch die unteren Augen zum

Austrieb zu bringen. Beſonders iſt dies dort angebracht, wo Himbeeren am Wege ſtehen und die Ruten in gleichmäßigen Abſtänden an eine

Die Himbeere im Sommer.
Alle ſchwarzen Triebe ſind vorjährige Ruten, die jetzt Früchte tragen, alle anderen diesjährige, die im nächſten Jahre Früchte bringen. Damit ſie ſich gut kräftigen können, müſſen die ſchwarzen vorjährigen Triebe nach der Ernte weggeſchnitten werden.

Querſtange angeheftet werden. In großen Anlagen kann man ſich kaum mit dem Herunterbiegen befaſſen, weil es zuviel Zeit in Anſpruch nimmt. Man läßt dort die langen Ruten ungeſtört, ſofern ſie nicht durch Froſt gelitten haben.

Empfehlenswerte Himbeerſorten.

Es gibt eine größere Zahl von Himbeerſorten, aber verhältnismäßig wenig Sorten können warm empfohlen werden. Ganz von dieſer Empfehlung auszuſchließen ſind alle ſogenannten zweimal tragenden Himbeeren. Dieſe Sorten bringen zur Himbeerzeit an den vorjährigen Ruten Früchte, außerdem an den diesjährigen Ruten im Spätherbſt.

Aus den Knoſpen der vorjährigen Ruten entwickelt ſich ein kurzer Seitentrieb, welcher einige Blätter bringt und an ſeiner Spitze die Blüten bringt. Werden ſolche Blütentriebe wie bei den zweimaltragenden Himbeeren ſchon im Spätſommer gebildet, ſo geht ſoviel Frucht für die Sommerernte verloren, denn Triebe, die einmal geblüht haben. blühen nie wieder.

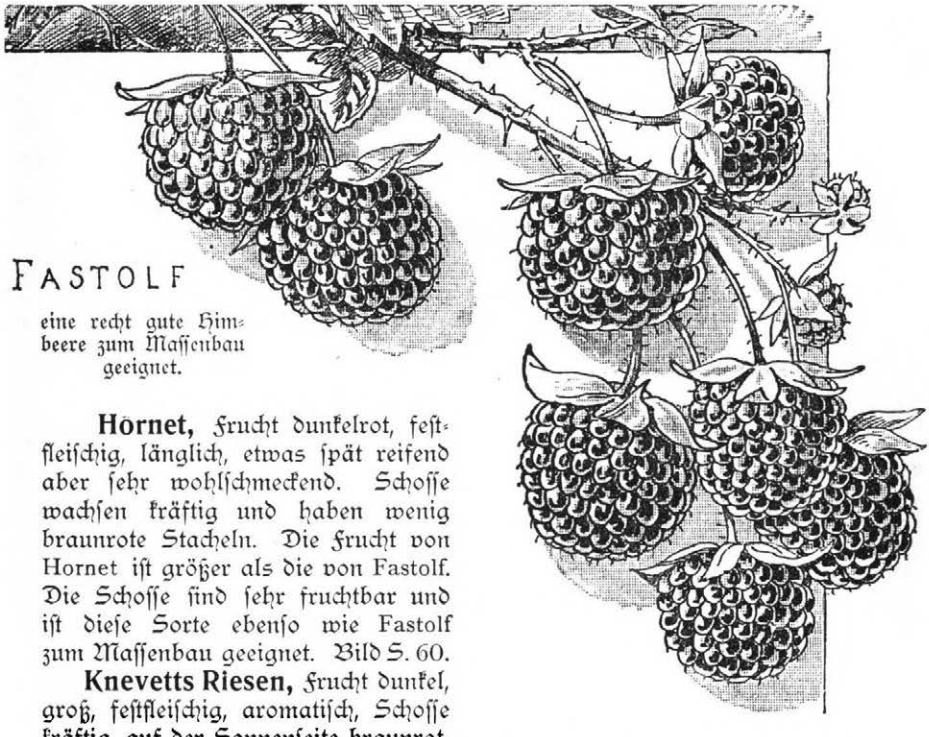
Leider wird durch dieſe Ernteverteilung niemals eine ordentliche Ernte erzielt. Im Sommer gibt es wenig und im Herbſt gibt es auch nicht zu viel. Im Herbſt ſind aber die Beeren wäſſerig und ſo wenig wohlſchmeckend, daß man nichts damit anfangen kann. Für den Liebhaber mag es ja einiges Intereſſe haben, im Herbſt Himbeeren ernten zu können, aber auch er wird ſchließlich davon abkommen. Wir haben rote und gelbe, deutſche und amerikaniſche Sorten.

Das Urteil über die amerikaniſchen Sorten iſt Seite 26 gegeben. Die deutſchen Sorten ſind bedeutend beſſer und können nur da in Betracht kommen, wo es ſich um wirklich wohlſchmeckende Früchte handeln ſoll.

Rote Sorten.

Fastolf, mit purpurroter, blaubereifter, großer aromatiſcher Frucht. Sehr reichtragend. Die Schößlinge wachſen kräftig, ſind manchmal an der Spitze veräſtelt, haben kurze Stachel, und hängen an der Spitze leicht über.

Infolge ihres guten Wuchſes, ihrer Fruchtbarkeit und ihrer großen Frucht eine Himbeere für den Maſſenbau.



FASTOLF

eine recht gute Himbeere zum Maſſenbau geeignet.

Hornet, Frucht dunkelrot, feſtfleiſchig, länglich, etwas ſpät reifend aber ſehr wohlſchmeckend. Schoſſe wachſen kräftig und haben wenig braunrote Stacheln. Die Frucht von Hornet iſt größer als die von Fastolf. Die Schoſſe ſind ſehr fruchtbar und iſt dieſe Sorte ebenſo wie Fastolf zum Maſſenbau geeignet. Bild S. 60.

Knevetts Riesen, Frucht dunkel, groß, feſtfleiſchig, aromatiſch, Schoſſe kräftig, auf der Sonnenſeite braunrot.

Superlative. Sehr wohlſchmeckende, ſehr große Frucht, dunkelrot. Die einzige Himbeere, welche zwei Früchte an einem Stiel bringt Schoſſe aufrecht, kräftig wachſend, verlangt auf jeden Fall guten Boden, dort aber vorzüglich. Sie iſt noch nicht ſo bekannt wie die anderen Sorten, durch die Größe und Schönheit der Früchte aber jeder der obengenannten mindeſtens gleichzuſtellen. Beſonders wertvoll für den Liebhaber. Bild Seite 27.

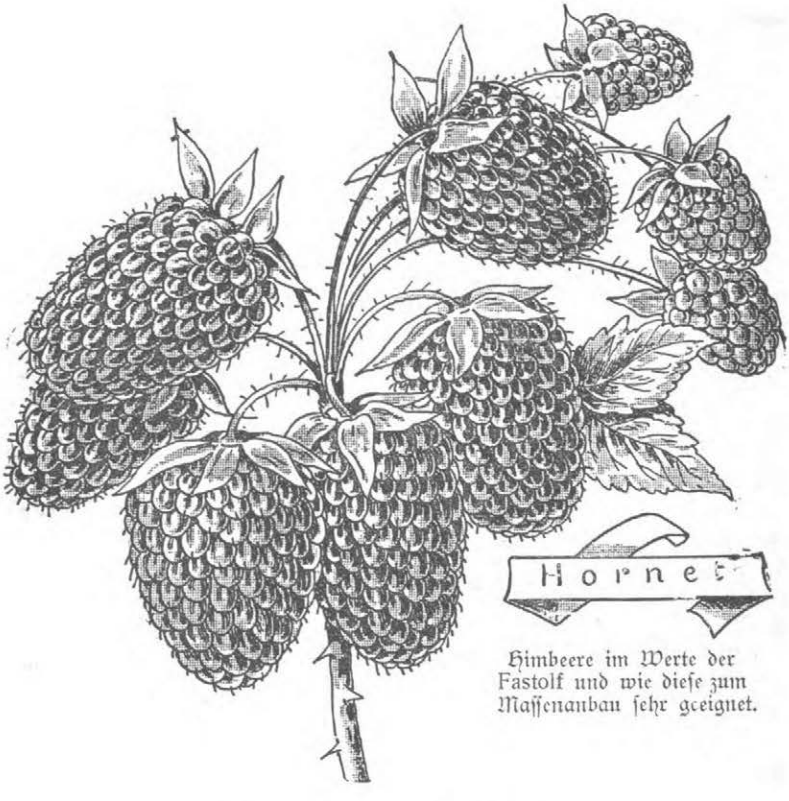
Gelbfrüchtige Sorten.

Antwerpener gelbe. Frucht mittelgroß, rund, erſt hell nachher rötlichgelb, unten feſt. Schoſſe wachſen kräftig aufrecht. Stachel kurz

aber dicht. Von den gelben Himbeeren die beſte und außerordentlich fruchtbar. Abbildung Seite 61.

Zweimaltragende Himbeeren

empfehle ich nicht. Wer trotzdem ſolche anpflanzen möchte, nehme Billards Immertragende.



Himbeere im Werte der Fastolf und wie dieſe zum Maſſenanbau ſehr geeignet.

Amerikaniſche Sorten.

Malboro. Früchte rundlich, zur Zeit der Reife dunkelrot, mittelgroß, feſtfleiſchig und ſüß, aber nur in heißen Sommern. Schoſſe faſt ohne Stachel, aufrecht. Fruchtbarkeit groß. Abbildung Seite 62.

Schaffers colossal. Macht keine Ausläufer, muß deshalb durch Stecklinge vermehrt werden, wächſt gut. Ich würde ſie jedoch nicht pflanzen. Abbildung Seite 28.

Feinde der Himbeeren.

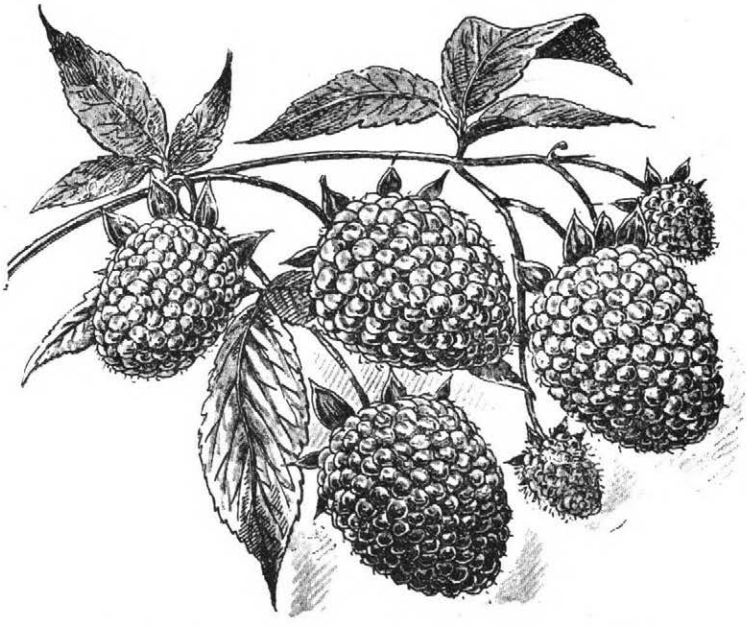
Die Himbeere hat energiſche Feinde. Sie treffen ſie um ſo ſtärker, je geringer die Kultur iſt. Auf trockenem Boden bildet die Himbeere ihre Blüten ſo mangelhaft aus, daß ſich nur ein kleiner Prozentſatz

Die beſte gelbfrüchtige Himbeere.

ordentlich befruchtet und der Hauptteil der Ernte aus krüppeligen, halb ausgebildeten Früchten beſteht.

Der Himbeerkäfer Byturus tomentosus tritt in ſolchen Kulturen außerdem beſonders ſtark auf und verſchont beinahe keine Frucht.

Um ſich des Himbeerkäfers zu entledigen, muß man die Sträucher zur Zeit der Blüte in einen untergehaltenen Schirm abklopfen, möglichſt frühmorgens, die hineingefallenen Käfer töten. Außerdem iſt es nötig,



Amerikaniſche Himbeere Malboro, wird nur in heißen Sommern wirklich gut.

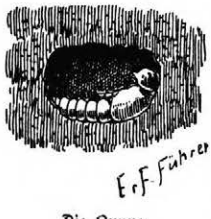
die Sträucher ſtark mit Kalk zu düngen, ihren Boden im Herbſt tief umgraben und die Hühner darauf zu laſſen, die einen großen Teil der im Boden liegenden Larven finden.

Frucht von Himbeeren auf trockenem Boden.

Himbeerſtecher (Anthonomus Rubi) tritt auch zur Zeit der Blüte auf. Es iſt derſelbe Käfer, der bei den Erdbeeren (ſ. Seite 82), Roſen, die Knoſpen anſticht und ſie welk werden läßt. Auch bei den Himbeeren macht er es ſo und kann, wenn viele Käfer vorhanden ſind, faſt die geſamte Ernte zerſtören.

Die Larve des Himbeerkäfers, ſich in die einzelne Beere der Himbeere einfreſſend.

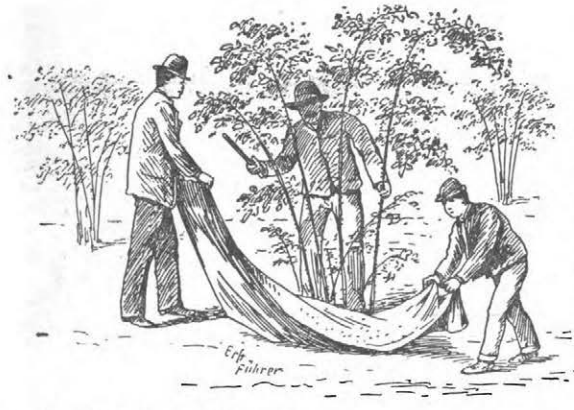
Himbeerglasflügler (Sesia hylaeiformus), es iſt die Raupe ſchädlich, welche vom Herbſt bis zum Sommer in den Schoſſen lebt, von ihren Marke zehrt, und ſie brüchig macht.



Die Puppe des Käfers.

Der Himbeerkäfer, vergrößert.

Gallweſpe (Diatrophus Rubi), ruft beulenartige, fingerlange Anſchwellungen des Schoſſes hervor, tritt aber ebenſo wie der Himbeerglasflügler nur ſelten auf.

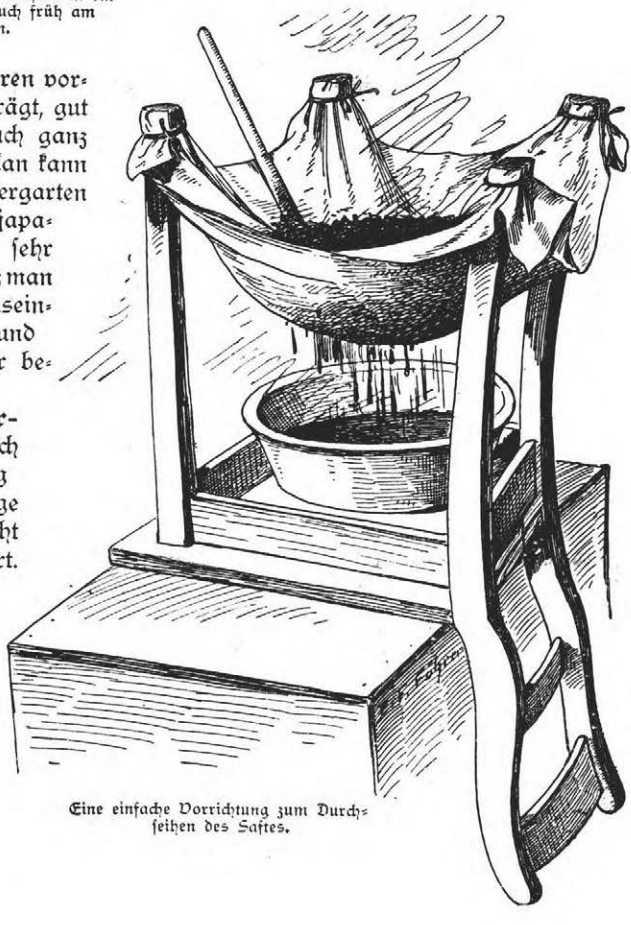


Abklopfen des Himbeerkäfers in ein untergehaltenes Tuch früh am Morgen.

Andere ähnliche Früchte.

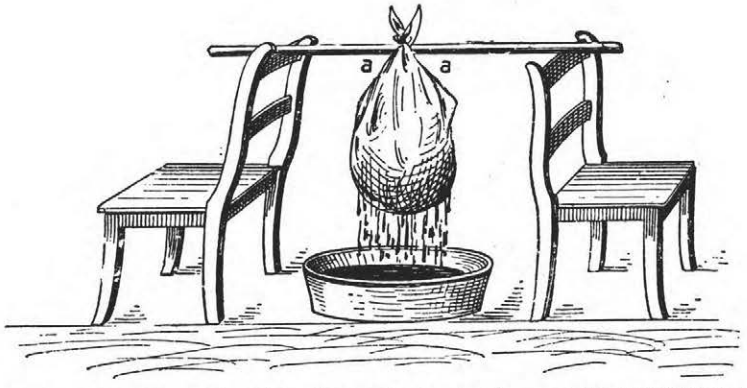
Die japaniſche Weinbeere gehört vielleicht mehr zu den Himbeeren als zu den Brombeeren. Sie iſt keine Frucht für den Markt, wohl aber eine ſolche für den Liebhaber. Und zwar deshalb, weil ſie reift, wenn die Himbeeren vorüber ſind, reich trägt, gut ausſieht und auch ganz gut ſchmeckt. Man kann ſie in den Ziergarten ſetzen. Da die japaniſche Himbeere ſehr ſtark wuchert, muß man ſie 3—4 m auseinanderpflanzen und dann als Spalier behandeln.

Die Erdbeerhimbeere iſt nach jeder Beziehung eine minderwertige Frucht und nicht des Anbaus wert. Man kann ſie nicht einmal als Zierpflanze verwenden, da ſie derartig wuchert, daß ſie den ganzen Boden verqueckt. Die Erdbeerhimbeere iſt eine Pflanze



Eine einfache Vorrichtung zum Durchſeihen des Saftes.

Früchte ſchmecken gut. Als Zierpflanze beſonders verwertbar.

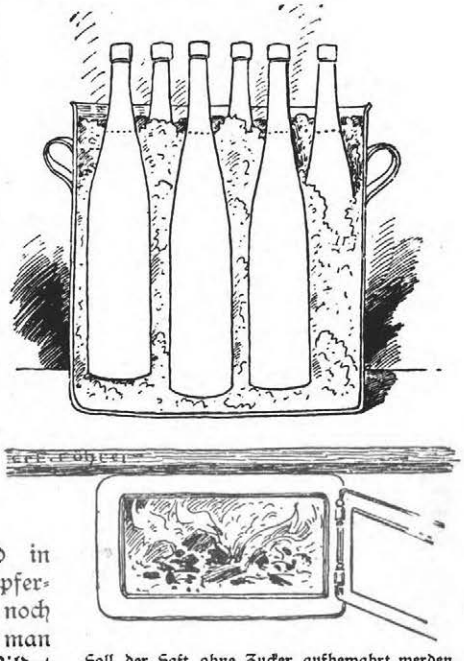


Bei den Rückſtänden wird das Tuch zuſammengebunden, damit man es zuſammendrücken kann.

für Förſter, die damit vorzügliches niedriges Geſtrüpp für das niedere Wild herſtellen können.

Himbeerſaft.

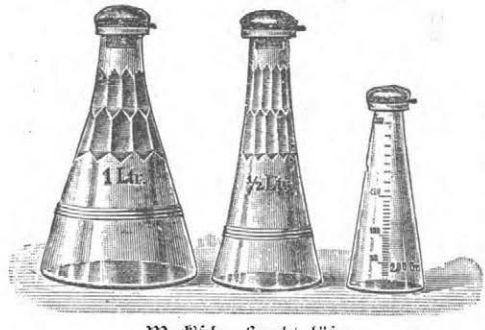
Die Früchte werden in einem hölzernen oder irdenen Gefäß zu einem gleichmäßigen Brei zerdrückt und wird dann zu einem Kilo der Früchte ein Eßlöffel voll Zucker zugeſetzt. Der zerquetſchte Brei bleibt 3 bis 4 Tage an einem 16—20° R. warmen Orte ſtehen. Das Gefäß wird zugedeckt. Die Maſſe täglich zweimal tüchtig umgerührt. Nach 3—4 Tagen wird die Gärung beendet ſein. Der Saft wird jetzt abgepreßt und der gewonnene Saft an einem kühlen Orte 2 Tage lang ruhig hingeſtellt, alsdann durch ein Seihtuch aus Barchend vorſichtig vom Bodenſatz abgegoſſen. Der klare Saft wird in einem blanken Meſſing- oder Kupferkeſſel ſolange gekocht als er noch Schaum bildet. Letzteren nimmt man mit einem ſilbernen Löffel ab. Bildet ſich kein Schaum mehr, ſo wird der Saft in ein Porzellangefäß abgegoſſen,



Soll der Saft ohne Zucker aufbewahrt werden, iſt er noch beſonders zu ſterilisieren. Das Kochen der Flaſchen in einem Topf, deſſen Boden mit Stroh bedeckt iſt, zwiſchen die Flaſchen wird noch Heu getan.

wieder durch ein Seihtuch und halb erkaltet auf Flaſchen gefüllt. Zu 1 Liter Saft nimmt man 1 Kilo Zucker.

Soll der Saft ohne Zucker aufbewahrt werden, ſo wird der gewonnene Saft in einem blanken Meſſing- oder Kupferkeſſel bis faſt zum Sieden gebracht. Er muß auf 40° R. abkühlen und wird alsdann auf vorher erwärmte Flaſchen gefüllt. Die Flaſchen ſind ſo voll zu machen, daß der Kork noch einen Teil des Saftes verdrängt. Alsdann ſtellt man die Flaſchen in einen Keſſel, deſſen Boden mit Stroh bedeckt iſt, füllt dieſen mit Waſſer bis an den Hals der Flaſche, bringt das Waſſer zum Kochen und erhält es eine Stunde im Kochen. Die Flaſchen werden heiß mit anderen guten Korken verſchloſſen und mit Flaſchenlack verſiegelt, alsdann im Keller aufbewahrt.

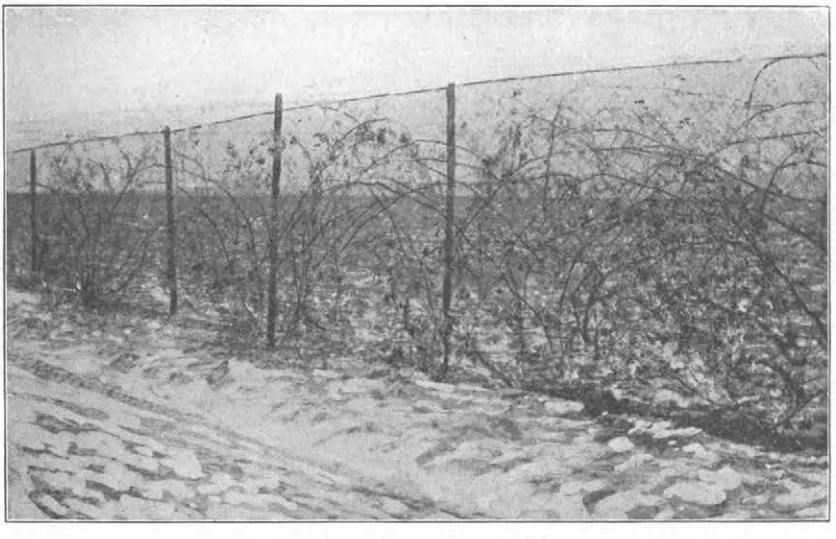


Weck'ſche Fruchtgläſer.

Wer Weckſche Fruchtſaftgläſer beſitzt, kann den Saft in dieſen ſterilisieren.

Die Brombeeren.

Wie bei der Himbeere ſind auch die Ruten der Brombeere zweijährig d. h. im erſten Jahre wachſen ſie als Schoſſe empor und im zweiten blühen und fruchten ſie an Nebenzweigen. Nach der Ernte werden die alten Schoſſe am Boden abgeſchnitten, damit die neuen Schoſſe Platz haben. Die Brombeerruten einzelner Sorten werden 3 und



Brombeeren zur Berankung einer hohen Drahtwand im Herbſt, noch ungeſchnitten.

4 ja 5 m lang. Man ſchneidet von ſolchen langen Ruten nur die Spitzen ab, kürzt die Nebentriebe auf 40—50 cm und bindet die Ruten am Gerüſt oder an der Mauer regelmäßig, nicht zu dicht untereinander an. 4—5 Ruten bleiben, die anderen werden weggeſchnitten.

Brombeeren ſind ungemein dankbare Sträucher, wenn man ihnen einen guten Boden geben kann. Auf trockenem magerem Boden geht es ihnen wie den Himbeeren. Sie bringen wenig und verkrüppelte Früchte. Am meiſten lieben Brombeeren einen ſandigen Lehmboden, auch gut gedüngter Sandboden iſt ihnen zuſagend, ſowie anderer fruchtbarer Boden.

Beſte Pflanzzeit der Brombeeren iſt der Herbſt. Der Boden ſoll 30—50 cm tief rigolt oder entſprechend verbeſſert ſein. Pflanzweite verſchieden, von 3—5 Meter je nach dem Wuchs der Sorte. Die Vermehrung geſchieht durch Wurzelſtücke. Wurzeln werden im Herbſt ausgegraben, in 3—4 cm lange Stücke geſchnitten und dann in Handkäſten in ſandige Erde gelegt und einige cm hoch mit Erde bedeckt. Aus dieſen Wurzeln treiben im Frühjahr neue Pflänzchen hervor.

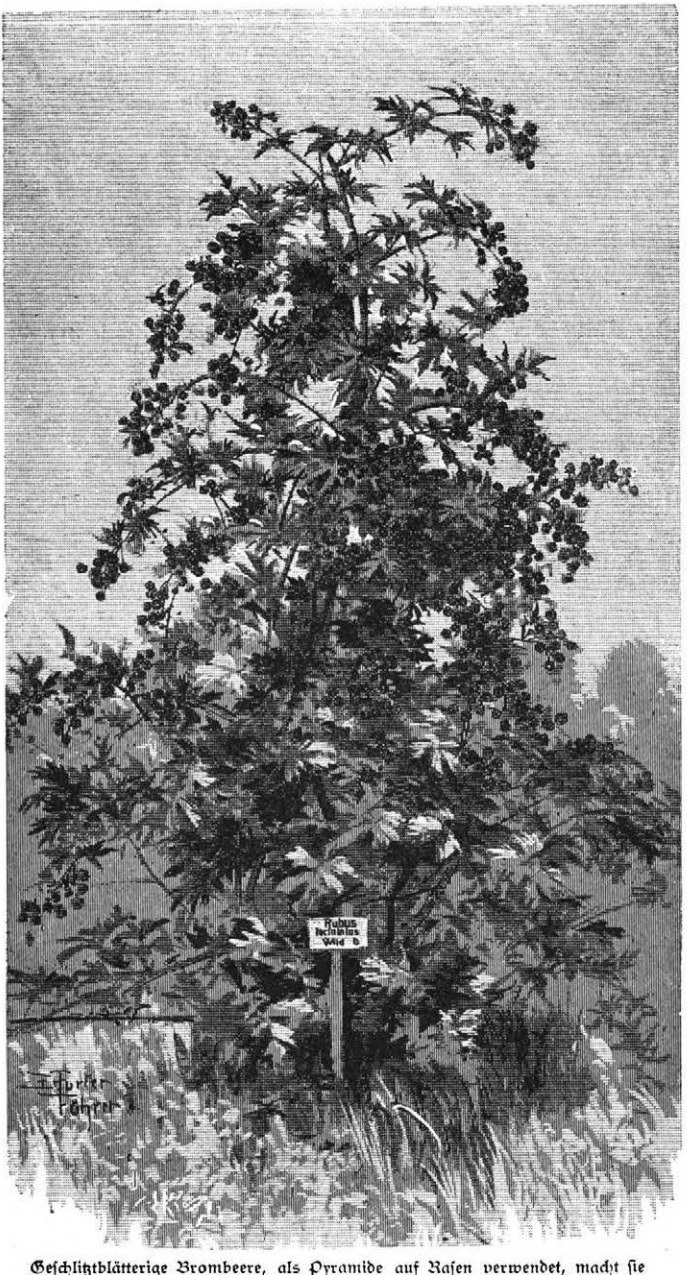
Dieſelben Brombeeren einige Wochen ſpäter nach dem Schnitt. Es ſind alle alten Ruten entfernt, die jungen um $^1/_3$—$^1/_4$ gekürzt und gleichmäßig auf die Wand verteilt.

Die Brombeere iſt weniger eine Frucht zur Maſſenanpflanzung als eine Frucht zur gelegentlichen Ausnutzung einer ſonſt wenig ausgenutzten Fläche.

Man kann ſie auch gut als Schutzpflanzen benutzen, da Brombeerhecken nichts durchlaſſen; im letzteren Falle werden ſie mit 1 Meter Entfernung gepflanzt.

Einige Sorten laſſen ſich auch zu Pyramidenbüſchen ziehen und ſehen dann auf dem Raſen gut aus. Beſonders eignet ſich dazu die Geſchlitztblättrige (ſiehe Bild Seite 69).

Es gibt eine ziemliche Zahl von Brombeeren; alle tragen erſt reich, wenn ſie älter geworden ſind, und nur dann wirklich aromatiſche Früchte, wenn ſie dem Klima entſprechend ausgewählt wurden. Sind ſpätreifende



Geſchlitztblätterige Brombeere, als Pyramide auf Raſen verwendet, macht ſie ſich mit ihren hübſchen weißen Blüten, ihrer Unmenge ſchwarzer Beeren und ihrer ſchönen Belaubung ſehr vorteilhaft, beſſer als viele andere Pflanzen.

Sorten im kalten Klima gepflanzt, ſo gibt es ſelten eine ſchöne reife Frucht.

Frühreifende Brombeerſorten ſind: Geſchlitztblättrige, Nordiſche Zwergbrombeere, Wilsons frühe, Lucretia, Sand-Brombeere.

Spätreifende: Kittatinny, Armeniſche Brombeere.

Geſchlitztblätterige Brombeere. Schoſſe bis 3 m, mit fein zerſchlitzten Blättern, ſtark bewehrt. Frucht groß, ſchwarz, reift im Auguſt, ſchmeckt ſehr gut, ſitzt in großen Mengen am Strauche.

Sand-Brombeere. Schoſſe bis 6 m lang, daher großen Platz verlangend, ſehr ſtark bewehrt. Frucht ſchwarz, reift im Auguſt. Wird in größeren Mengen erſt von älteren Sträuchern hervorgebracht.

Nordiſche Zwergbrombeere. Schoſſe 5 m lang, Frucht mittelgroß, braunrot, im Schatten gelb, reift Ende Juli.

Lawton. Schoſſe 2 m lang, aufrecht, ſtark bewehrt. Frucht groß, ſüß-ſäuerlich. Reifezeit Auguſt.

Wilsons frühe. Reifezeit Auguſt.

Lucretia. Reifezeit Juli. Früchte groß, Schoſſe bis 3 m, kriechend.

Kittatinny. Reifezeit Ende Auguſt. Frucht groß, ſchwarz, Schoſſe 2 m lang, aufrecht, mäßig beſtachelt, ſehr fruchtbar.

Die Vermehrung aller Brombeeren geſchieht durch Wurzelſtücke, die man abſchneidet und in fingerlange Stücke in Handkäſten legt, welche mäßig feucht und ſchattig gehalten werden. Zeit: das Frühjahr und der Herbſt.

Die Reife der Brombeeren erkennt man bei allen ſchwarzen Früchten daran, daß die vorher glänzend ſchwarze Frucht eine ſtumpfe ſchwarze Farbe annimmt.

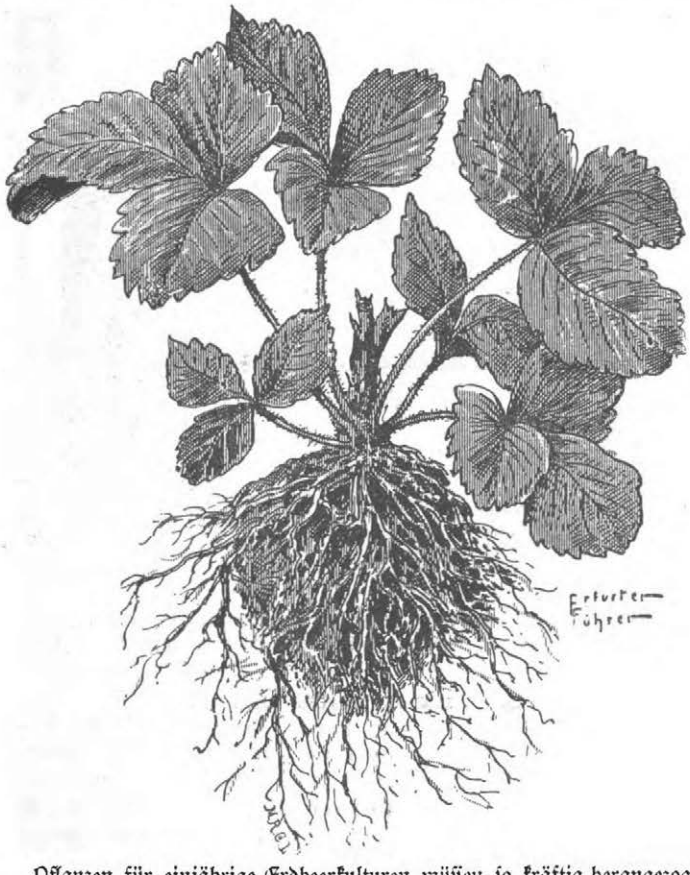
Die Brombeere läßt ſich vorteilhaft zu Fruchtmark verarbeiten, eignet ſich auch zu Gelee und Wein. Das Rezept für

Brombeerwein.

Die Beeren werden trocken geerntet, zu einer breiigen Maſſe zerdrückt und dann 3—4 Tage zugedeckt hingeſtellt. Hierauf werden ſie ausgepreßt und pro Liter Saft wird 1 Liter Waſſer, $^1/_2$ kg Zucker und $2^1/_2$ gr Weinſtein zugeſetzt. Weiterhin kommt pro 30 Liter Miſchung $^1/_2$ Liter guter Kognak. Behufs Gärung kommt der Wein in ein Faß oder Glasballon und wird bei 12—15° C. aufgeſtellt. Hier macht er mit aufgeſetztem Gärſpund wie andere Weine ſeine Gärung durch.

Die Erdbeere.

Die Erdbeere iſt eine Kultur für leichte Oberpflanzung von Bäumen und für freie ſonnige Beete. Während aber die Kulturen des anderen



Pflanzen für einjährige Erdbeerkulturen müſſen ſo kräftig herangezogen ſein. Auch für die längerdauernden Erdbeerbeete iſt es gut, ſie ſo kräftig heranzuziehen.

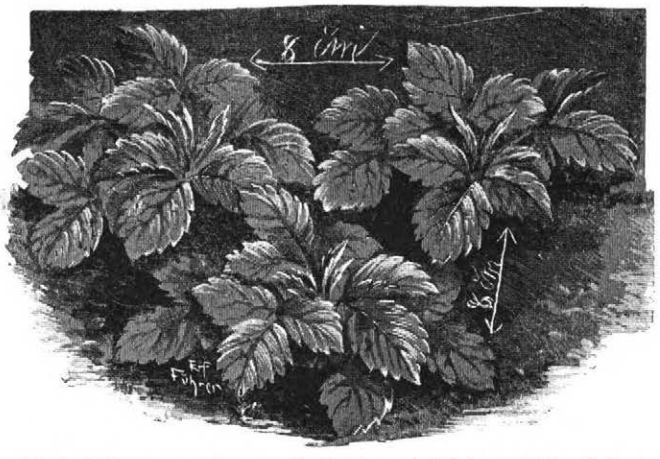
Beerenobſtes viele Jahre auf demſelben Flecke ſtehen können, bedarf die Erdbeere häufigeren Wechſels. Es gibt zwar Verhältniſſe — ſchwerer nahrhafter Boden und Sorten — die 8—10 Jahre auf einem Beete

aushalten, doch ſind dies Ausnahmen, und ſoll man dieſe nicht ſo ohne weiteres für ſich zur Regel machen.

Man kann die Erdbeerkultur einteilen in einjährige, zweijährige, dreijährige und den Ausnahmen entſprechend in vieljährige.

Einjährige Erdbeerkulturen

ſind nur bei einigen Sorten ſtatthaft — bei früh- und reichtragenden Sorten — vorzugsweiſe bei Noble. Sie ſetzen einen warmen und nahrhaften Boden voraus, außerdem verlangen ſie eine gute Vorkultur der Pflanzen. Zu einjährigen Erdbeerkulturen bedient man ſich vorzugsweiſe des Bodens, den man mit Frühkartoffeln, mit Erbſen, Kohlrabi ausgenutzt hat. Man gräbt dieſen Boden nach Aberntung der Frucht



Dreieckpflanzung, wie man ſie bei der einjährigen Erdbeerkultur anwendet. Die Entfernung der Dreieckpflanzen unter ſich beträgt 8 cm.

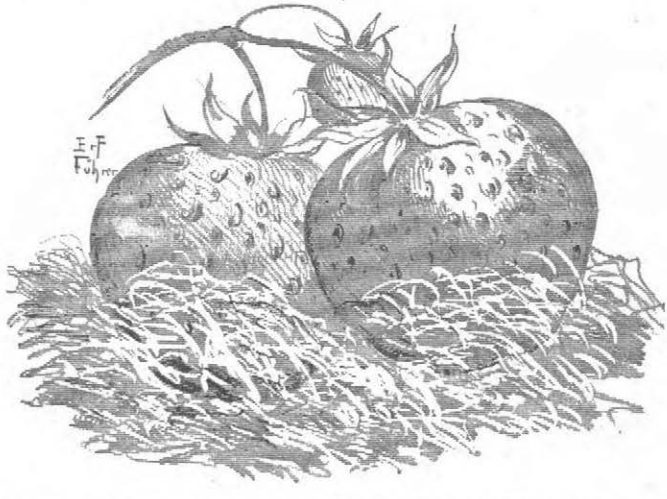
mit viel verrottetem Dung um und pflanzt möglichſt im Auguſt—September die Erdbeerpflanzen. Entſprechend der einjährigen Kultur, alſo der ſchnellen Ausnutzung der Pflanzen und des Bodens, pflanzt man dicht. Am beliebteſten iſt die Dreieckpflanzung. Es werden 3 Pflanzen im Dreieck nahe beieinander gepflanzt, ſie bilden einen Pflanzpunkt und ſollen gewiſſermaßen eine Pflanze werden. Die Pflanzweite ſolcher Dreieckpflanzungen, alſo von Dreieckpflanzung zu Dreieckpflanzung, für einjährige Kulturen beträgt 25 cm, die Entfernung der Dreieckpflanzen unter ſich 6—8 cm. Daß tüchtig angegoſſen werden muß, iſt ſelbſtverſtändlich. Nach der Pflanzung werden die Beete mit verrottetem Dünger bedeckt und wenn man dies möglich machen kann, bei trockenem Wetter öfters angegoſſen.

Es iſt nicht durchaus notwendig, Erdbeeren für einjährige Kulturen im Herbſt zu pflanzen. Man kann ſie auch noch im zeitigen Frühjahr ſetzen, doch dürfen dann nur ganz beſonders kräftige Pflanzen verwendet werden.

Im allgemeinen iſt

die zweijährige Kultur

auch bei den frühen Erdbeerſorten vorzuziehen. Pflanzung wie bei den einjährigen, Pflanzweite 30—35 cm. Man kann jedoch beobachten, daß die im Dreieck ziemlich nahe ſtehenden Pflanzen im 2. Jahre etwas beengt ſind, und ſteht es daher im Belieben eines jedem, im zweiten Frühjahr von den 3 Pflanzen die ſchwächſte wegzuſtechen.



Wenn man Erdbeerbeete mit Holzwolle belegt und verwendet dazu grobe Holzwolle, drückt dieſe auch nicht feſt, ſo ſinken die Früchte ein und faulen leicht.

Die

dreijährige Erdbeerkultur

iſt die am meiſten angewendete. Man kann dazu auch die Pflanzen im Dreieck pflanzen, tut es aber gewöhnlich nicht, ſondern ſetzt ſie einzeln mit 25—30 cm Abſtand auf Sandboden, 50 cm bei ſehr kräftigen Sorten und kräftigem Boden.

Vieljährige Kultur.

Sollen Erdbeeren auf ſehr kräftigem Boden **viele Jahre ſtehen,** ſo bedürfen ſie mindeſtens eines Abſtandes von 50—60 cm. Es ſind dazu nur folgende Sorten verwendbar: Kerrs prolific, Jucunda Lucida perfecta.

Pflege der Erdbeeren.

Sind die Erdbeeren im Auguſt—September—Oktober gepflanzt, ſo bedeckt man den Boden mit verrottetem Miſt, aber nicht die Pflanzen. In milden Wintern genügt für junge Pflanzen dieſe Bodendecke vollſtändig, in kalten Lagen kann man mit Vorteil noch etwas Tannenreiſig vom November ab überlegen.

Auch die Beete der im Frühjahr gepflanzten Erdbeeren ſind mit verrottetem Miſt zu bedecken. Man hackt dieſen Miſt ſpäter mit unter, ſoll aber nicht zu früh hacken. Zu frühes Hacken bringt die Pflanzen zurück. Man hacke erſt, wenn die Pflanzen kräftig wachſen. Läßt ſich alsdann wieder eine Bodendecke überbringen, deſto beſſer. Friſchgepflanzte

Es ſoll feine Holzwolle verwendet werden und dieſe feſt auf das Beet gelagert, damit die Früchte nicht einſinken können und darin faulen.

Erdbeeren und auch alte Erdbeeren wollen von der Blüte an reichlich gegoſſen werden, auch Güſſe mit verdünnter Jauche tun ihnen gut, doch ſoll man nie in die Blüten gießen. Die Jauchegüſſe werden bis zum Dickerwerden der Früchte allwöchentlich zweimal gegeben.

Schutz der Erdbeerfrüchte.

Es gibt die mannigfachſten Mittel, die Erdbeerfrüchte rein zu halten. Das beſte bieten ſtrohiger Dung, in der Blüte auf die Beete gelegt, feine Holzwolle, während der Halbreife um die Pflanzen gebracht oder dürres Reiſig, während der Blüte zwiſchen die Pflanzen gelegt. Alle anderen Mittel ſind zu teuer und zu umſtändlich.

Entranken und Pflege nach der Ernte.

Solange die Ranke keine Wurzelanſätze gemacht hat, ſoll man ſie nicht abtrennen. Sie bewurzelt ſich dann viel ſchwerer.

Das Entranken der Erdbeeren iſt 1—2 mal im Sommer notwendig. Wo die Erdbeeren zu viel Laub treiben, iſt es auch angebracht, ſie nach der Ernte einmal abzumähen.

Winterſchutz.

Alte Erdbeerſtöcke leiden viel leichter vom Froſt als junge. Man ſollte deshalb 2jährige Beete im Spätherbſt mit Tannenreiſig überlegen. Es iſt dies auch deshalb von Vorteil, weil die ſpäten Fröſte bei manchen Sorten, insbeſondere Noble, Schaden an den noch im Boden ſteckenden Knoſpen verurſachen. Solcher Schaden wird im Frühjahr ſichtbar. Es treiben die Blüten mit ſchwarzem Fruchtboden. (Siehe Bild Seite 67.) Früchte können ſolche Blüten nicht liefern.

Unfruchtbare Erdbeeren.

Es kommt vor, daß Erdbeerſtöcke infolge zu ſtickſtoffreichen Bodens degenerieren, wohl große Mengen Blüten, aber keine Früchte bringen. Solche Stöcke ſoll man alsbald umgraben und an anderer Stelle neue Beete anlegen. Keineswegs dürfen dazu aber Ranken der unfruchtbaren Stöcke verwendet werden. Das gäbe von neuem Unfruchtbarkeit.

Anzucht der Erdbeeren.

Die Anzucht der Erdbeeren iſt leicht. Stehen die alten Pflanzen weit, ſo kann man ihre Ranken gehen laſſen und jede Ranke hinter der erſten Blattroſette entſpitzen. Solche Ranke entwickelt ſich beſonders gut und treibt in den Boden gedrückt, bald kräftige Wurzeln.

Iſt das Erdbeerbeet mit verrottetem Dünger bedeckt, ſo geht die Bewurzelung noch ſchneller und beſſer vor ſich.

Dort wo man viele Erdbeerpflanzen ziehen will, kann man seine Erdbeerbeete von vornherein darauf einrichten und den Reihen auf diesen Beeten 1 m Entfernung geben. Bei solcher Entfernung haben die alten Pflanzen besonderen Antrieb zur Rankenbildung und die Ranken haben genügenden Platz, um kräftige Pflanzen in großer Zahl liefern zu können.

Wo man nicht soviel Platz opfern will, muß man die Ranken, nachdem sie Wurzelansätze gemacht haben, abschneiden und entweder auf ein schattiges Beet stecken, 10 cm von einander entfernt, oder sie in ein Mistbeet mit gleicher Entfernung bringen.

Erdbeerranken mit etwas Wurzeln sind in den Mistbeetkasten gesteckt, dort feucht, luftig und leicht schattig gehalten. Sie haben in 4 Wochen kräftige Wurzeln gebildet und werden Ende August zur Pflanzung vorsichtig herausgenommen.

Zweierlei kommt bei der Bewurzelung in Betracht. Erstens dauernde Feuchtigkeit und zweitens milde Luft. Es ist grundfalsch, Erdbeerstecklinge geschlossen zu halten. Man lege nur einige Schattenbretter über, damit die Sonne abgehalten wird und die Luft durchziehen kann. Bei Abschluß der Luft gibt es geile Pflanzen, die ausgepflanzt schlecht wachsen.

Herrichtung von Erdbeerbeeten.

Dort, wo es sich um größere Pflanzungen handelt, setzt man die Erdbeeren nicht beetweise, sondern reihenweise. Im Garten ist

es vorteilhaft, Beete von 1,20 m Breite mit 3 Reihen Pflanzen zu beſetzen, die auf ſandigen Boden und bei 1—2jähriger Kultur im Dreieck gepflanzt werden und 25 bis 30 cm Abſtand haben bei 35 cm Reihenabſtand. Auf kräftigem Boden gibt man 2 Reihen bei gegenſeitigem Abſtand von 50 cm.

Man kann Erdbeeren auf einfach gegrabenen Boden pflanzen, wenn dieſer Boden in guter Kultur iſt. Auf weniger gutem Boden ſollte man 40 cm tief rigolen und mit viel verrottetem Dünger düngen. Gleichzeitig kann 40 Ztr. Kalk und 10 Ztr. Thomasmehl, ſowie 6 Ztr. Kainit pr. 2500 qm untergebracht werden. Sehr vorteilhaft iſt es, Erdbeeren nach Gründüngungspflanzen, Erbſen, Bohnen, Wicken, zu bringen. In dem von dieſen gelockerten Boden und dem durch ſie feuchtgemachten Boden gedeihen ſie ſehr gut.

Schwarze Erdbeerblüte in Nr. 1, der Blütenboden iſt erfroren. Es kann keine Frucht gebildet werden. 2 geſunde Blüte.

Pflücken der Erdbeeren und ihre Verpackung.

Das Pflücken der Erdbeeren geſchehe ſtets frühmorgens. Man pflücke mit dem Stiel gleich in das Gefäß hinein, in welchem man ſie fortſchaffen will. Da die Erdbeeren ungemein empfindlich gegen Druck und dergleichen ſind, ſo werden ſie am beſten gleich in Literſchachteln oder Portionsſchachteln gepflückt und mit dieſen zu Markt gebracht.

Erdbeerverſandkaſten, in dem die Spankörbchen, zwei übereinander, durch ſchwache Leiſten getrennt ſtehen. Spankörbchen werden beſſer durch Pappſchachteln erſetzt.

Handelt es ſich um weitere Wege, ſo ſind die Schachteln noch in beſondere Kaſten zu ſtellen.

Die Verpackung der Franzoſen, die wir in Deutſchland ſahen, iſt weſentlich anders als die unſere. Sie iſt viel feiner. Man verwendet Spanſchachteln oder kleine Holzkiſtchen und legt die Früchte nur mit einer Schicht Erdbeerblätter als Unter- und Zwiſchenlage ſo feſt hinein, daß ſich keine Frucht rühren kann. Dieſe Verpackung iſt für weite Entfernungen berechnet und lohnt ſich für den Verſand von teuren Früh-

Franzöſiſche Verpackung von Erdbeeren.
Es ſind kleine Holzkiſten genommen.

erdbeeren. Für ſpäte Erdbeeren iſt ſie kaum brauchbar und für ſolche unſere weniger elegante Verpackungsweiſe wohl beſſer. Wir haben allerdings auch noch keine Einheitsverpackung. Daß wir aber für Erdbeeren ſehr bald dahin kommen, iſt ſicher.

Die beſte Verpackungsweiſe iſt die billigſte und ſicherſte. Als ſolche läßt ſich die in Pappkartons bezeichnen, insbeſondere die in zuſammenklappbaren Pappſchachteln. Gerade ſie haben die verſchiedenſten Vorzüge.

Sie nehmen nur geringen Raum ein, weil ſie nicht als Schachteln aufbewahrt oder aufs Beet gebracht zu werden brauchen, ſondern ſich als einfacher Pappdeckel, der mit Einſchnitten und Riefen verſehen iſt, transportieren und lagern laſſen. —

Das iſt bemerkenswert denjenigen Schachteln gegenüber, die wir entweder in größeren Behältern auf die Erdbeerbeete bringen müſſen oder aufeinanderſtehend nur mit großem Raumverluſt hinzubringen vermögen.

Die Pappſchachteln haben den weiteren, ſehr weſentlichen Vorzug, daß ſie ungemein billig ſind. Es koſtet jede Schachtel etwa 2,5 Pfg., gegenüber 4—12 Pfg. der bisherigen Spahnkörbchen. Doch iſt es ſicher, daß der Preis noch niedriger wird, wenn man größere Mengen davon anfertigen läßt, oder aber den Bezug vereinsweiſe von einer Kartonnagenfabrik betreibt, die ſich mit der ſpeziellen Anfertigung befaßt.

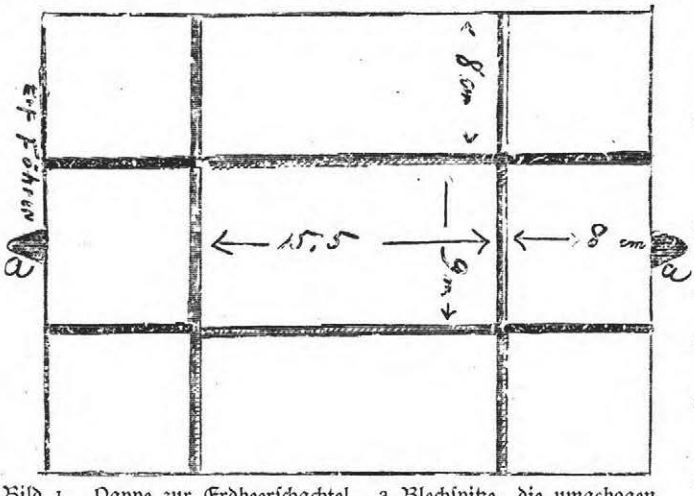


Bild 1. Pappe zur Erdbeerſchachtel. a Blechſpitze, die umgebogen wird und die Seiten zuſammenhält. In eine Schachtel mit den angegebenen Größen geht ½ Kilo Erdbeeren.

Aus dem geraden Pappdeckel mit ſeinen Riefen und Einſchnitten iſt ungemein leicht die Erdbeerſchachtel herzuſtellen. Die beiden Seiten werden hochgeklappt, die zwei Flügel zur Seite gedrückt, die jetzt noch flachſtehende Zunge wird hochgebogen und der kleine Blechanſatz umgebogen. Die Schachtel iſt fertig, ſobald wir die gleiche Arbeit auf der anderen Seite durchgeführt haben. Jede Arbeiterin kann ſich ſolche Pappſchachteln vor Beginn des Pflückens zuſammenſtellen und einen

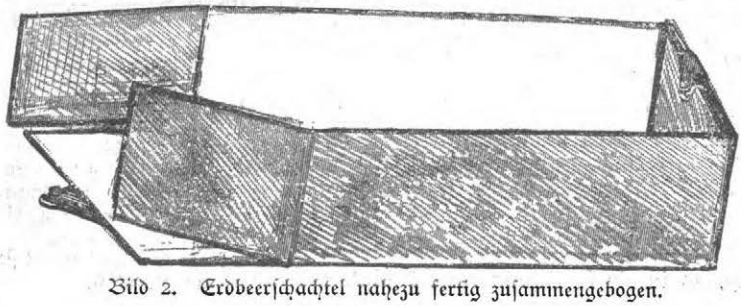
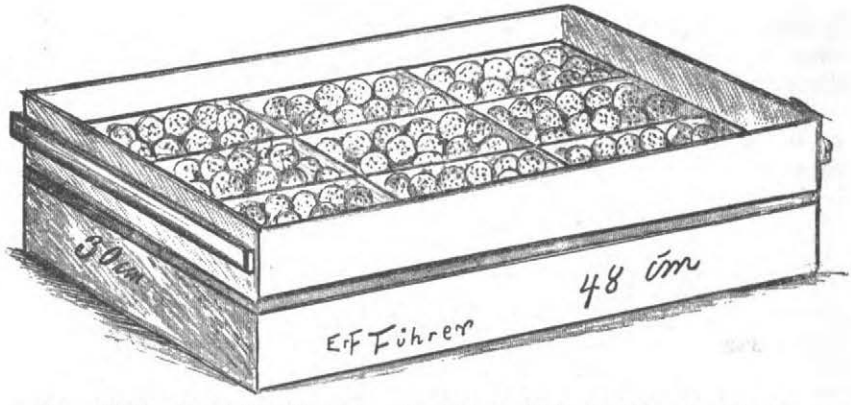


Bild 2. Erdbeerſchachtel nahezu fertig zuſammengebogen.

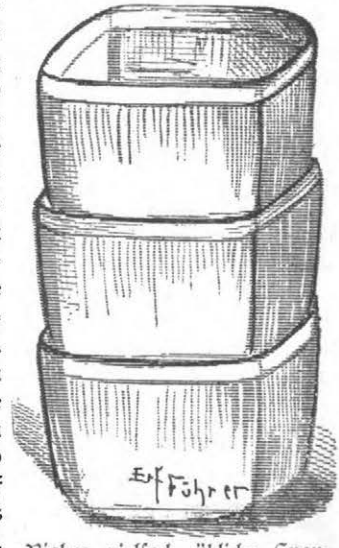


Sammelkaſten für Erdbeerſchachteln. Er faßt 18 Stück. Zwiſchen den Brettern zum Luftdurchzug 4 cm Raum. An den Seiten Leiſten zum Anfaſſen.

ganzen Arm voll Pappdeckeln mit aufs Beet nehmen. Ein kleines Kind vermag aber auch die Zuſammenſtellung vorzunehmen und mit den kleinen Schachteln die Pflückerin zu bedienen. —

Unſer oberſtes Bild auf Seite 79 zeigt uns die mit Riefen und Einſchnitten verſehene Pappe zur Erdbeerſchachtel. Auch die Maße ſind eingetragen. Die ſchwarzen Striche auf den beiden Endenſtücken ſind Einſchnitte, während die übrigen Striche Falzerhöhungen vorſtellen, die ein leichtes Umbiegen der Pappe geſtatten. — Unſer 2. Bild zeigt die Erdbeerſchachtel halb fertig. Auf der Hinterſeite brauchen nur noch die vorderen Klappen einwärts gebogen und die unteren hochgerichtet zu werden. Iſt dann noch die untere Klappe hochgerichtet und die Blechzunge umgebogen, ſo iſt die Schachtel fertig.

Das obenſtehende Bild zeigt uns einen Sammelkaſten für den Transport. — Die erſte Reihe Schachteln wird auf den Boden geſtellt, darüber Wellpappe gelegt und dann die zweite Lage Schachteln darauf gebracht. Der Sammelkaſten beſteht aus Brettern, die einen Zwiſchenraum haben, um eine gute Durchlüftung zu ermöglichen. Ferner ſind auf beiden Seiten noch Latten zum beſſeren Anfaſſen genagelt. Der Sammelkaſten iſt nicht ſpeziell für Erdbeeren erdacht, es iſt ein ſogenannter holländiſcher



Bisher vielfach übliche Spanſchachteln. Sie ſind zu teuer um mitverkauft werden zu können und laſſen ſich ſchlecht auf die Beete transportieren. Mehrmaliger Gebrauch macht ſie unappetitlich.

Ein kleiner ſchwarzer Käfer, der Himbeerſtecher, der in derſelben Weiſe bei den Himbeeren arbeitet, hat die Blütenſtiele angeſtochen und ein Ei hineingelegt. Ganze Ernten können vernichtet werden. Abſuchen. Die befallenen Beete ſtark mit Kalk düngen.

Gurkenkaſten, in dem die Holländer ihre Gurken verſenden. — Man kann ſich natürlich beliebig andere Größen herſtellen, doch iſt gerade dieſe Größe ſehr handlich, weil ſie 9 Kilo Erdbeeren in 18 Schachteln faßt und von ſtärkeren Mädchen leicht hin und her getragen werden kann. Daß die Sammelkäſten, wenn ſie in die Stadt geſchafft oder auf die Bahn gebracht werden, über die Schachteln noch eine Wellpappdecke und darüber den durchbrochenen Holzdeckel erhalten, ſei noch nachträglich erwähnt.

Beim Pflücken hat einer den Auftrag, nur die großen Beeren zu pflücken, während der andere nur kleine, der dritte die mittelgroßen Beeren pflückt. So ſortiert man ſeine Ware gleich.

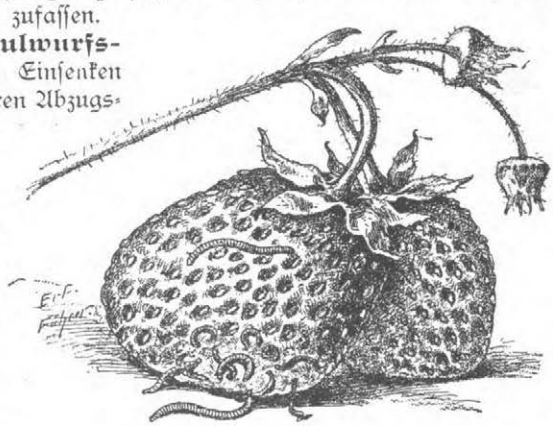
Feinde der Erdbeeren.

Himbeerſtecher. Während der Blüte findet ſich auf den Beeten häufig ein kleiner ſchwarzer Käfer mit langem Rüſſel ein, derſelbe Käfer, welcher unſere Himbeeren, ja ſelbſt unſere Roſen heimſucht und Himbeerſtecher heißt. Er legt in die Blütenſtengel ein Ei, ſodaß dieſe einzeln vertrocknen und von der überreichen Knoſpenzahl der Beete nur ein winziger Teil und ſtets der ſchwächſte zur Blüte gelangt. Die Ernte iſt dementſprechend. Es gibt leider kein anderes Mittel den Käfer fortzubringen, als ſich auf die ſehr ſchwierige Suche nach ihm zu begeben. Am beſten gelingt ſie des Morgens.

Die Maulwurfsgrille und der bis an den Rand eingeſenkte Topf. Geht die Maulwurfsgrille weiter, fällt ſie hinein und kann nicht wieder heraus.

Bei der leiſeſten Berührung läßt ſich der Käfer fallen. Man muß deshalb ſchnell und ſicher zufaſſen.

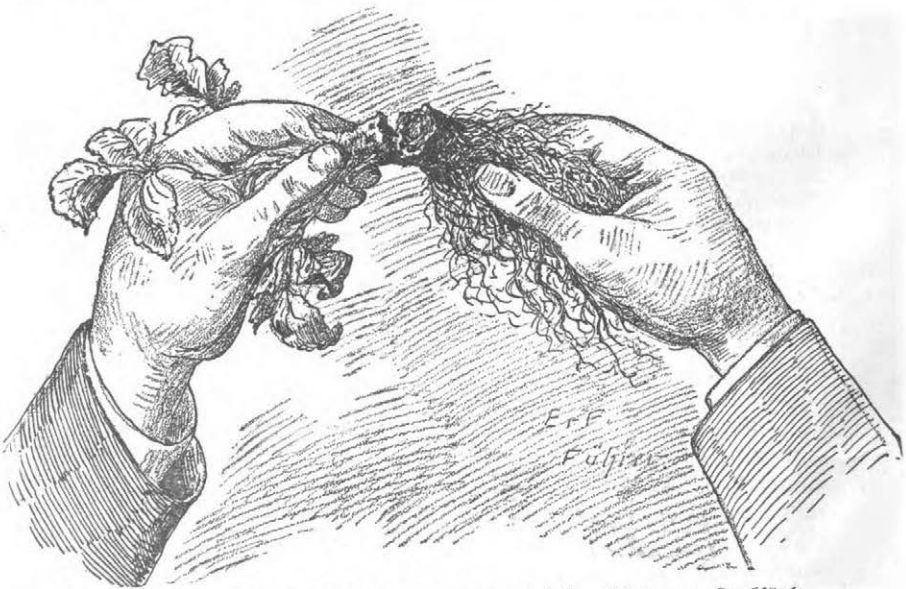
Werren oder Maulwurfsgrillen müſſen durch Einſenken von Blumentöpfen, deren Abzugslöcher verkorkt ſind, gefangen werden. Die Blumentöpfe werden ſoweit eingeſenkt, daß ihr Rand etwas unter dem Bodenrand ſteht. Außerdem muß man mittels arſenikvergifteter Erbſen oder Honigkugeln die Vernichtung anſtreben. Wo man viele Werren hat, kommt ſelten eine Pflanzung hoch, weil dieſe jede Pflanze eben über der Erde abfreſſen.



Tauſendfüßler in den Erdbeeren.
Naſſe Witterung, ſchwerer Boden begünſtigen die Tiere.

Das Rezept zu den vergifteten Erbſen iſt:

Erbſen werden ſo gekocht, daß ſie nicht ganz weich ſind, alſo nicht zerfallen, alsdann mit Arſenik beſtreut und ſo durcheinander geſchüttelt,



Die auf zu feuchten Beeten gepflanzten Erdbeeren leiden häufig an Stockfäule.
Bricht man ſie durch, ſind die Pflanzen braun.

daß ſie weiß ausſehen. Dieſe Erbſen werden in die Löcher gegeben.

Schnecken werden den Früchten ſehr gefährlich, auch **Tauſendfüßler** können die halbe Ernte vernichten. Das geſchieht zumeiſt in ungünſtigen naſſen Sommern, wo die Erdbeerfrüchte leicht faulen und beide Feinde durch die Näſſe und durch den dumpfig gewordenen Boden begünſtigt werden. Es empfiehlt ſich, gleich nach der Blüte Kalk zwiſchen die Pflanzen zu ſtreuen, damit die beiden Feinde ſich nicht wohl fühlen, außerdem iſt es notwendig, alle faulenden Früchte ſofort von den Beeten zu entfernen.

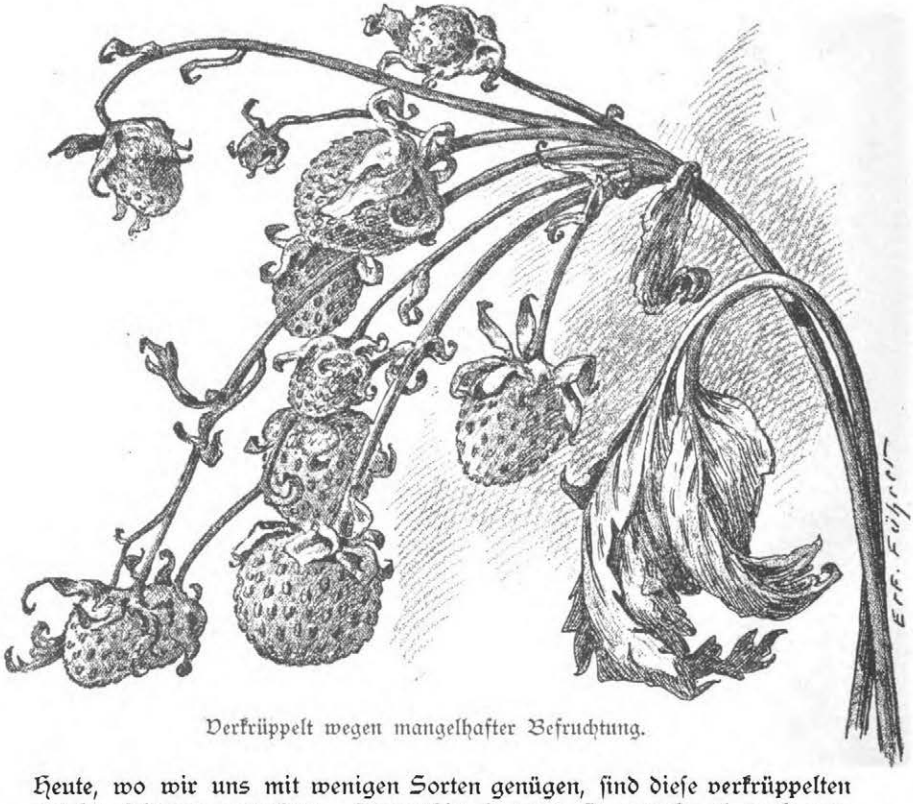
Eine an Stockfäule leidende Erdbeere treibt im Frühjahr ſpärlich und ſtirbt ſehr häufig während oder gleich nach der Blüte ab.

Eine ſehr unangenehme Krankheit iſt das völlige Abſterben der Erdbeeren durch **Stockfäule.** Die Pflanzen zeigen gewöhnlich im Frühjahr die erſten Anfänge. Es kommen auf den Beeten einige Büſche nicht recht weiter, die Blätter bleiben klein, die Blüten bleiben winzig und kommen nur ſpärlich. Plötzlich welken die Blätter und die Erdbeere ſtirbt ab. Was von den Pflanzen des Beetes übrig bleibt, entwickelt ſich im Sommer leidlich. Die Blätter ſind aber gewöhnlich heller und dünner. Im Herbſt zeigen wieder eine Anzahl Pflanzen dieſelbe Erſcheinung wie im Frühjahr. Diesmal ſind es aber ſchon mehr und kommt der neue Frühling, dann ſteht auf den Beeten nahezu nichts mehr. Nimmt man von den Erdbeeren heraus, ſo findet man, daß der Stamm krank iſt; er iſt braun und knackt leicht durch. Die Urſache dieſer Krankheit iſt Näſſe. Man hat die Erdbeeren auf zu naſſe Beete gepflanzt, vielleicht ſie auch noch zu tief gepflanzt. Von den erkrankten Beeten kann man nichts retten. Man muß neue Beete anlegen und dieſe etwas erhöhen, auch viel Kalk in den Boden bringen. Wenn

Erdbeeren bisher gediehen ſind, ohne das Stocken des Stammes zu zeigen, ſo hat gewöhnlich ein naſſer Sommer den Boden für Erdbeeren zu feucht gemacht.

Verkrüppelte Früchte.

In früherer Zeit wurden unter den großen Erdbeerſortimenten Sorten geführt, deren Befruchtungsorgane nicht normal waren. Sie brachten Blüten ohne ſtäubungsfähige Pollen. Infolge deſſen gab es häufig verkrüppelte Früchte, weil eine mangelhafte Befruchtung ſtattfand.



Verkrüppelt wegen mangelhafter Befruchtung.

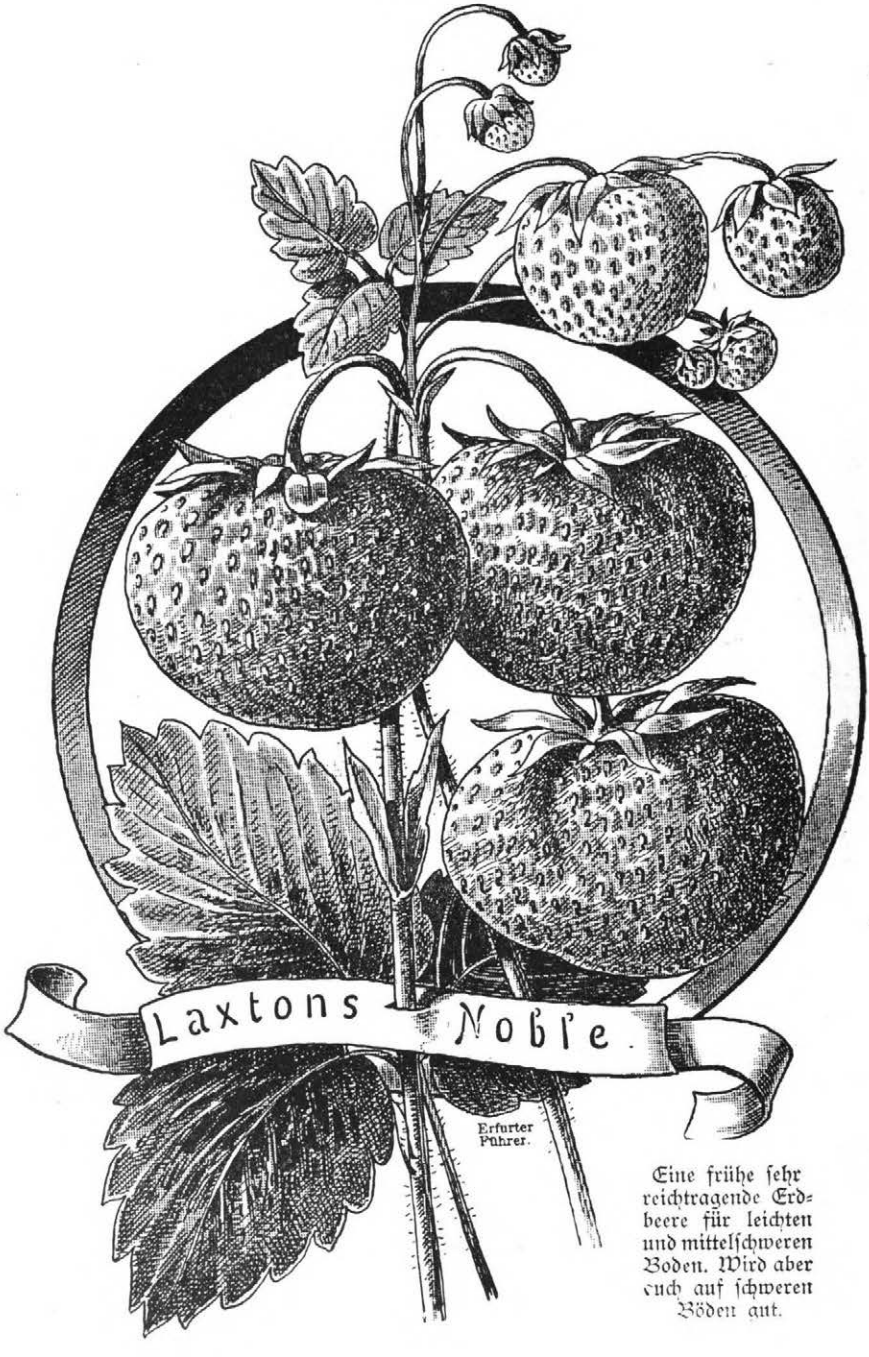
Heute, wo wir uns mit wenigen Sorten genügen, ſind dieſe verkrüppelten Früchte ſeltener geworden. Immerhin kommen ſie manchmal noch vor, weil es ſich herausgeſtellt hat, daß durch zu maſtige Kultur oder durch Degenerierung die Befruchtungsorgane Schaden nehmen können und mangelhaft ausgebildet ſind. Auch kann dauernder Regen während der Blüte verkrüppelte Früchte liefern. Man ſoll Beete, die verkrüppelte Früchte bringen, nie außer Acht laſſen, auf keinen Fall davon vermehren und wenn ſich herausſtellt, daß ſie mehrere Jahre hindurch verkrüppelte Früchte bringen, ſie umgraben, da der Fehler leichter zu- als abnimmt.

Blätter von Erdbeeren, die einen weißen Ueberzug bekommen und ſich zuſammenklappen, leiden an Mehltau. Abſchneiden, event. die betr. Pflanzen herausnehmen, verbrennen.

Mehltau. Die Blätter kräuſeln ſich und bekommen ein graues Anſehen. Es läßt ſich nicht viel dagegen machen. Erdbeerſorten, die ſtark an Mehltau leiden, ſoll man herauswerfen.

Erdbeerroſt, Stigmatea Fragariae, befällt beſonders ältere Beete. Sehr ſtarkes Auftreten iſt ein Zeichen dafür, daß die alten Beete ausgedient haben und neue Beete mit neuen Pflanzen anzulegen ſind. Man darf aber von den alten Pflanzen keine Ranken verwenden. Der Boden für die neuen Erdbeeren ſoll möglichſt gut hergerichtet werden, iſt 40 cm tief zu rigolen und nicht allein ſtark mit Kalk und Thomasmehl, ſondern auch ſtark mit verrottetem oder friſchem Dung zu düngen.

Erdbeerroſt iſt gewöhnlich ein Zeichen, daß die Erdbeerbeete abgedient haben. Tritt in naſſen Sommern ſtets heftiger auf. Wird leicht durch junge Pflanzen verſchleppt.



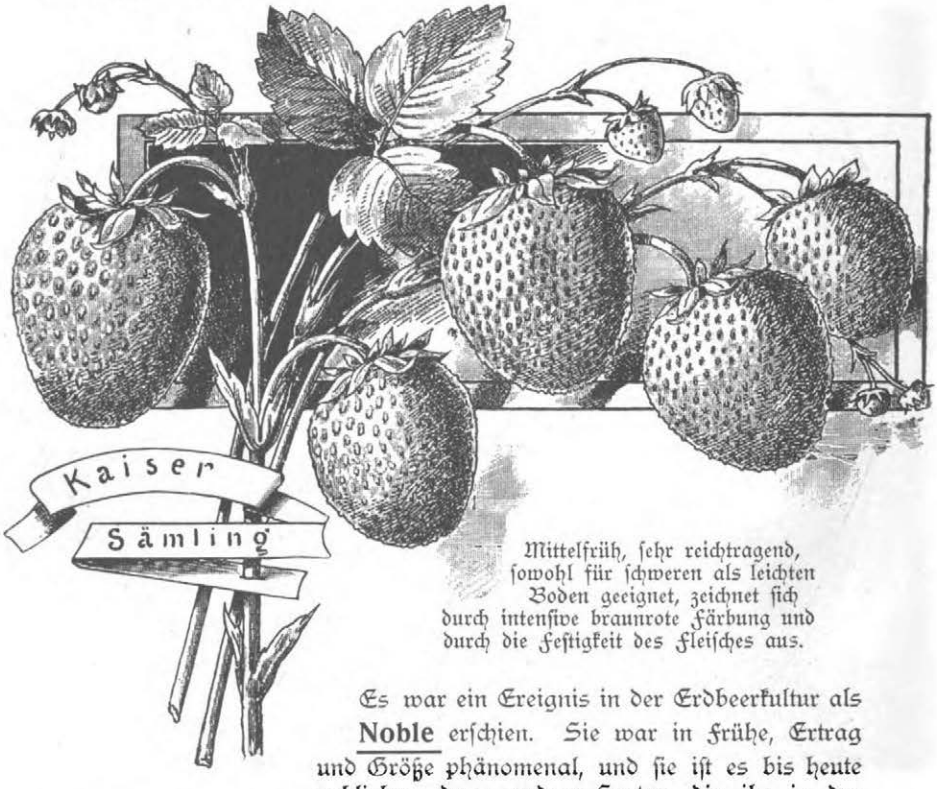
Eine frühe sehr reichtragende Erdbeere für leichten und mittelschweren Boden. Wird aber auch auf schweren Böden gut.

Eine mittelfrühe, vortrefflich ſchmeckende Sorte für ſchwere Böden, eignet ſich weniger gut für Sandboden, hat auf Sandboden eine weiße Farbe, auf Lehmboden rote Backen. Wird gern gekauft, wenn ihr guter Geſchmack bekannt iſt.

Erdbeerſorten.

Die frühen Erdbeerſorten.

Weder für den Liebhaber noch für den Züchter iſt es angebracht, eine zu große Zahl von Sorten zu haben. Er muß beſitzen eine frühe, eine mittelfrühe, eine ſpäte, der Händler dieſe in möglichſt großer Menge, wenn er ſeine Kunden dauernd befriedigen ſoll. Arbeitet er nur für den Markt, ſo iſt die **früheſte** Sorte die **wertvollſte** und die **anbauwürdigſte** von allen.



Mittelfrüh, ſehr reichtragend, ſowohl für ſchweren als leichten Boden geeignet, zeichnet ſich durch intenſive braunrote Färbung und durch die Feſtigkeit des Fleiſches aus.

Es war ein Ereignis in der Erdbeerkultur als **Noble** erſchien. Sie war in Frühe, Ertrag und Größe phänomenal, und ſie iſt es bis heute geblieben, denn andere Sorten, die ihr in der Frühe den Rang ſtreitig machen, können dies nicht in Bezug auf den Ertrag. Mögen ſie andererſeits in Bezug auf den Geſchmack ihr wieder über ſein, ſo tut dies verhältnismäßig wenig, denn auf dem Markt gilt Größe und reichliche Menge mehr, als guter Geſchmack.

Weder Marktgärtner noch Liebhaber können Noble entbehren. Für beide iſt ſie in allererſter Linie anbauwürdig.

Noble eignet ſich wie keine andere Erdbeere zur ein- und zweijährigen Kultur. Im Frühjahr gepflanzt, liefert ſie ſchon im erſten Jahre

eine leidliche Ernte, im Auguſt gepflanzt, eine volle Ernte. Länger als 3 Jahre ſollte man Beete von Noble niemals haben. Infolge ihrer frühen und ihrer ungemein reichen Tragbarkeit iſt die einzelne Pflanze dann abgearbeitet und minderwertig. Ein beſonderer Geſichtspunkt kommt aber noch hinzu, das Verſagen von Noble vom dritten

eine alte ſpätreifende Erdbeere.

Jahre an zu kennzeichnen, das iſt das Nachlaſſen in der frühen Reife. Derjenige, welcher junge Beete von Noble beſitzt, iſt in der Reife älteren Beeten gegenüber mindeſtens um 8 Tage voraus. Daß weiterhin bei älteren Beeten die Größe der einzelnen Früchte abnimmt, die durchſchnittliche Zahl der kleinen Früchte ganz bedeutend zunimmt, iſt eine

Erfahrung, die jeder leicht machen kann und die jeden dazu bringt, mindeſtens alle 3 Jahre neue Beete von Noble anzulegen.

Noble eignet ſich ebenſowohl für ſchweren als für leichten Boden. Da ſich aber keine Sorte ſo gut für leichten Boden eignet als Noble, ſo kann man ſie mit Fug und Recht als eine Erdbeere für leichten Boden bezeichnen. **Noble iſt die Krone unſerer frühen Erdbeeren.**

Da Noble keinen ſo guten Geſchmack beſitzt, wie wir ihn gern haben möchten, ſo ſind viele Anſtrengungen gemacht, um durch Kreuzungen mit Noble eine ebenſo frühe, ebenſo reichtragende, aber wohlſchmeckendere Erdbeere zu gewinnen. Dieſe Verſuche ſind nicht geſcheitert, aber ſie haben keineswegs zu dem gewünſchten Endreſultate geführt, denn die Nachkommen von Noble, ſie mögen heißen wie ſie wollen, vermögen es ihr an Fruchtbarkeit und Größe der Früchte nicht gleich zu tun. Dem Liebhaber ſei

Sieger und **Deutsch-Evern** empfohlen, die an Frühzeitigkeit Noble gleichkommen, an Geſchmack ihr über ſind, aber an Fruchtbarkeit und insbeſondere in der Größe der Früchte ſie nicht erreichen.

Dort wo Noble nicht gedeiht — es kann dies auf ſehr ſchwerem, feuchtem Boden vorkommen — gedeiht

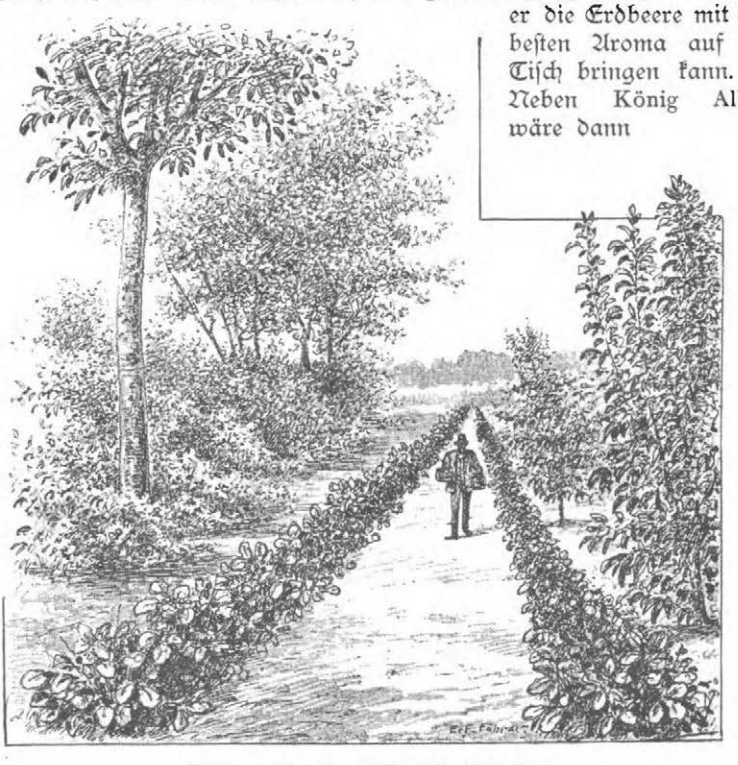
Garteninspektor Koch. Eine an ſich vorzügliche und dazu frühe Erdbeere, hat ſie den großen Nachteil, daß ſie nur an wenigen Orten gedeiht, dort aber, wo ſie gut wächſt, von hervorragender Güte und Frühe iſt. Man kann, wenn man örtliche Verhältniſſe findet, an denen Noble nicht wachſen will, Garteninspektor Koch aber gedeiht, unbedingt ihre Frühe Noble gleichſtellen, in Bezug auf Geſchmack ſie höher bewerten, denn Koch ſchmeckt bedeutend beſſer.

Die mittelfrühen Erdbeeren.

Es möchte mir vielleicht jemand einen Vorwurf daraus machen, daß ich die Zahl der frühen Erdbeeren nicht noch um einige vermehre. Das kann ich gern. Es erwächſt daraus aber keinem ein Vorteil, vielen aber ein Schaden, denn die anderen Erdbeeren können ſich mit den genannten nicht meſſen. Es iſt deshalb vorteilhafter, ſie wegzulaſſen. Auch bei den mittelfrühen Erdbeeren verfolge ich den Grundſatz, nur die beſten zu nennen, die übrigen unerörtert zu laſſen.

König Albert. Von allen Erdbeeren, die ſich für den Handel und den Transport eignen, iſt König Albert die wohlſchmeckendſte. König Albert, eine deutſche Züchtung iſt ſchon eine verhältnismäßig alte Erdbeere. Sie iſt entſtanden auf ſchwerem Boden und entſprechend dieſer Entſtehung iſt ſie beſonders für kräftigen lehmigen Boden paſſend. Sie bringt hier nicht allein die größten, ſchönſten und wohlſchmeckendſten Früchte, ſondern hat hier auch eine ſo intenſive Färbung, daß ſie als Marktfrucht in die Augen fällt. Ueberall dort, wo man König Albert

weniger guten Boden gibt, verliert die Frucht an Größe und vornehmlich an Farbe. Die auf Lehmboden rot gefärbten Backen werden auf Sandboden fahl und weißlich und so kommt es, daß König Albert vom Sandboden bei dem Käufer, der sie nicht kennt, weniger beliebt ist. Wer allerdings König Albert einmal gekostet hat, sucht sie immer wieder zu kaufen und dem Liebhaber, der nur einige Erdbeerbeete anlegen will, ist selbst auf Sandboden anzuraten, König Albert zu pflanzen, damit auch er die Erdbeere mit dem besten Aroma auf den Tisch bringen kann. — Neben König Albert wäre dann



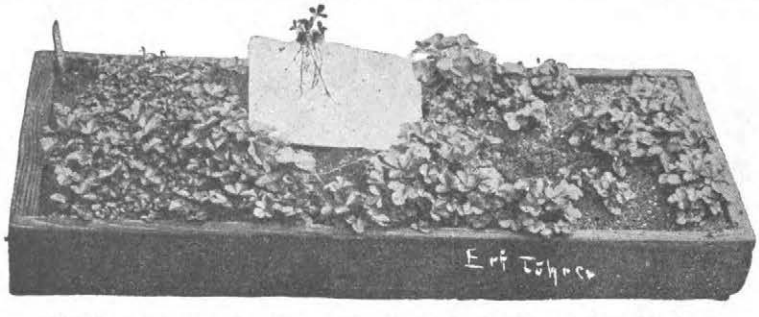
Erdbeere Kerrs prolific als Einfassung.

Kaisers Sämling sehr zu empfehlen. Kaisers Sämling, eine Kreuzung von Noble und König Albert entwickelt selbst auf Sandboden eine ganz bedeutende Fruchtbarkeit. Die Früchte sind groß bis mittelgroß und von einer braunroten, lachenden Färbung, welche den Käufer und Züchter gleich entzückt. Kaisers Sämling ist darum eine Sorte für den Markt und da sie gleichzeitig festes Fleisch besitzt, auch eine Sorte für den Versand. Ihr gleich an Fruchtbarkeit und Festigkeit ist

Jucunda. Diese Erdbeere wird in manchen Gegenden ganz besonders bevorzugt. Sie hat mehrmals das Glück oder Unglück gehabt,

neue Namen zu bekommen, ſo geht ſie auch unter den Namen Walluf, Ehlers Fruchtbare. Die verſchiedenen Namen deuten ſchon ihre Güte an. Jucunda iſt eine alte Erdbeere. Sie gedeiht ſowohl auf ſchwerem wie auf leichtem Boden. Sie trägt dankbar, liefert große feſte, gut gefärbte Früchte, hält lange aus, kurz ſie befriedigt nach allen Richtungen hin und kann in jeder Beziehung mit Kaisers Sämling in Wettbewerb treten. Der Liebhaber oder der Marktgärtner wird ſich beide anſchaffen, um durch einen Vergleich nachher feſtzuſtellen, welche von beiden gerade für ihn die beſte iſt.

Von den vielen mittelfrühen Sorten will ich jetzt nur noch eine erwähnen. Es iſt dies **Kerrs prolific.** Dieſe Erdbeere iſt wenig bekannt. Wer ſie aber bekommen hat, iſt erfreut über ihre Fruchtbarkeit und über den Wohlgeſchmack der Früchte. Kerrs prolific iſt eine Erdbeere von langer Lebensfähigkeit auf ſchwerem Boden, ſie hält hier



Sämlinge der Monatserdbeeren in einem Handkaſten, in den hinein ſie verſtopft wurden. Sie ſind groß genug zum Auspflanzen.

8—9 Jahre ohne merkliche Schwächung aus. Auch eignet ſie ſich vorzüglich zu Rabattenpflanzungen und iſt es hier gerade die lange Dauer der Rabatte, die ſolche beſonders begehrenswert macht. Wer Kerrs prolific einmal als Rabattenpflanze geſehen hat und ihre enorme Zahl von Fruchtſtengeln bewundern konnte, wird begreifen, weshalb diejenigen, die Kerrs prolific beſitzen, ſie über alles loben und ſie faſt ausſchließlich als einzige mittelfrühe Erdbeerſorte bauen.

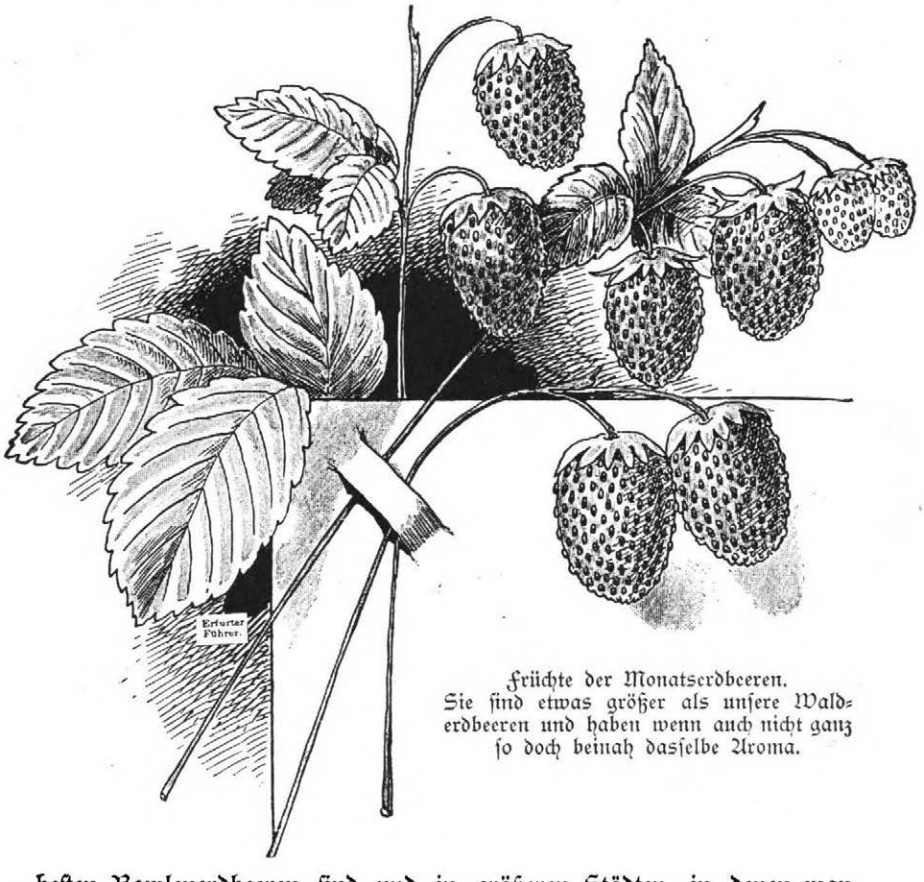
Späte Sorten.

Späte Erdbeerſorten haben für den Handel und zum Einmachen nur geringen Wert. Es ſind mehr Liebhaberfrüchte, die den Tiſch zu ſpäter Zeit noch mit Erdbeeren verſorgen ſollen. Es iſt darum völlig hinreichend, wenn man eine einzige ſpäte Erdbeerſorte beſitzt. Und da **Lucida perfecta** die beſte der ſpäten Erdbeerſorten genannt werden muß, ſo ſei auch ſie allein empfohlen. Lucida perfecta beſitzt wie Jucunda, Kerrs prolific große Zähigkeit und vermag deshalb auf den

Beeten viele Jahre auszuhalten, ſobald dieſe nur in guter Dungkraft ſtehen. — Sollte jemand noch eine andere ſpäte Erdbeerſorte wünſchen, ſo ſei ihm **Komet** empfohlen.

Monatserdbeeren.

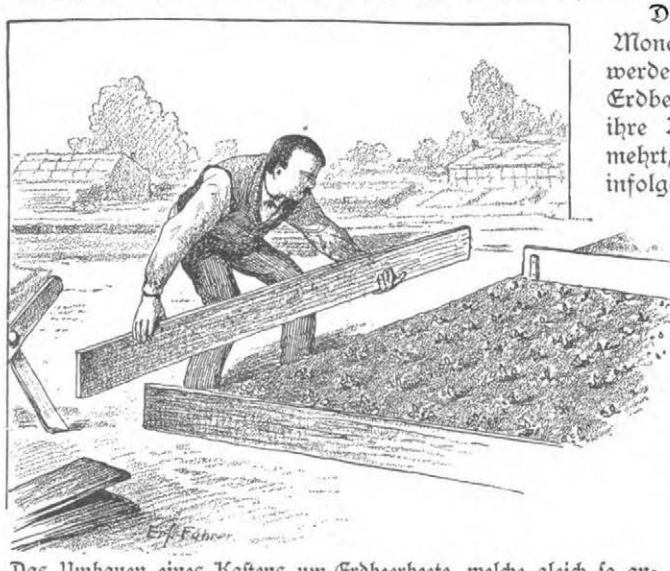
Monatserdbeeren ſind dort, wo man ſie in Maſſen anbaut, ebenſo ertragreich und ebenſo gut für den Gelderwerb geeignet, als die großfrüchtigen Erdbeerſorten. Dies kommt daher, weil Monatserdbeeren die



Früchte der Monatserdbeeren.
Sie ſind etwas größer als unſere Walderdbeeren und haben wenn auch nicht ganz ſo doch beinah dasſelbe Aroma.

beſten Bowlenerdbeeren ſind und in größeren Städten, in denen man viel Bowle trinkt', einen ſehr gut bezahlten Artikel bilden. — Die Monatserdbeeren werden eingeteilt in rankende und rankenloſe. Die rankenden Monatserdbeeren ſind diejenigen, deren Ertrag am größten iſt, weil ihre Ranken alsbald Blüten und Früchte bringen. Aus dieſem Grunde kann man von ihnen auf die Dauer nicht ſolche Beete halten,

wie von den großfrüchtigen Erdbeeren. Man muß die Ranken gehen und durcheinander wachſen laſſen und erhält ſtatt der Erdbeerbeete eine Erdbeerwieſe. Wird dieſe gut gedüngt, ſo hält ſie zwei Jahre aus und liefert gute Erträge. Die Düngung ſoll vorzugsweiſe mittels verdünnter Jauche und Kompoſt geſchehen, weil es unmöglich iſt, die Erdbeerwieſen ohne Schaden der einzelnen Pflanzen mit feſtem Dünger kräftig zu behandeln. Starke Düngung verlangen ſie aber.



Das Umbauen eines Kaſtens um Erdbeerbeete, welche gleich ſo angelegt wurden, daß die übliche Fenſterlänge für den proviſoriſchen Kaſten paßt.

Die rankenden Monatserdbeeren werden wie andere Erdbeeren durch ihre Ranken vermehrt, laſſen ſich infolgedeſſen leicht erſetzen. Man kann aber auch die rankenden Monatserdbeeren ſehr leicht aus Samen ziehen, doch iſt bei dieſer Samenzucht die Sorte niemals gewährleiſtet. Es gibt häufig ein Miſchmaſch in der Reife, im Wuchſe, in der Fruchtbarkeit. Von den rankenden Monatserdbeeren iſt die beſte, weil am größten und am meiſten Aroma beſitzend

Ruhm von Döbeltitz. Dieſe Monatserdbeere hat aber den Nachteil, daß ſie nur einmal Früchte bringt und nicht wie die anderen Monatserdbeeren zu verſchiedenen Zeiten des Sommers Früchte liefert. Es ſei ferner von Monatserdbeeren empfohlen: **Ruhm von Machern,** die **Weisse** und **Rotfrüchtige Belle de Montrouge,** ferner die **Schöne Anhaltinerin** mit karminroten Früchten und die **Schöne Meissnerin** mit weißen Früchten.

Rankenloſe Monatserdbeeren.

Die rankenloſen Monatserdbeeren ſind als Einfaſſung ſehr beliebt, da ſie aber nicht durch Ranken zu vermehren ſind, ſondern nur durch Samen, ſo verſchwinden ſie ſehr häufig wieder dort, wo man ſie beſitzt.

Die Ausſaat der Samen geſchieht gleich nach der Reife des Samens oder im Frühjahre. Das erſtere iſt das beſte. Die Samen kann man kaufen, aber auch ſelbſt ernten. Die Ausſaat wird in Samenſchalen gemacht und die Pflänzchen werden nachher ins Miſtbeet verſtopft. Sie bleiben hier bis zum Frühjahr ſtehen. Man gewinnt auf dieſe Weiſe ſehr bald eine große Anzahl von Pflanzen, die, ſofern ſie kräftig ſind, eine reiche Ernte geben. Pflanzweite 15—25 cm. Man ſollte rankenloſe Monatserdbeeren nicht allein als Einfaſſungspflanze ſetzen, ſondern auch auf Beete, die kräftig gedüngt ſind. Ihre Behandlung iſt ungemein einfach und laſſen ſie ſich wie Gemüſepflanzen heranziehen und nach der Ernte wieder umgraben.

Frühe Erdbeeren.

Sowohl bei den großfrüchtigen Erdbeeren wie bei den Monatserdbeeren bringt frühzeitige Reife beſonders hohen Geldertrag. Jede Erdbeerkultur in Töpfen jedoch, die wir zum Zwecke des frühen Treibens vornehmen, iſt keine lohnende Sache. Sollen frühe Erdbeeren lohnend werden, ſo muß man ſie ſo pflanzen, daß man um ihre Beete Bretter ſchlagen und Miſtbeetfenſter darüber legen kann. Das ſoll auch erſt vom Mai ab geſchehen, nicht zu früh, ſonſt ſchädet die zeitweiſe hohe Temperatur mehr, als ſie Nutzen bringen kann. Im übrigen iſt die Treiberei der Erdbeeren bei ſolcher Behandlung äußerſt einfach. Man braucht nur rechtzeitig lüften und rechtzeitig gießen, düngen und hacken, um eine gute Ernte zu bekommen.

Hei erinnert!

(Aus einer Januarnummer des Erfurter Führers im Obſt- und Gartenbau.)

Alle alten Samen auf die Keimfähigkeit prüfen. — **Handveredlungen machen. Roſenwildlinge zum Veredeln wärmer ſtellen.**

Begonien — **ſowohl semperflorens-Sorten als Knollenbegonienſamen** — **ausſäen, Ausſaat von Lobelien, Musa, Canna, von Gloxinien.**

Spritzen der Bäume mit 10 % Karbolineum gegen Fuſikladium und Birnmilbe.

Die Eierringe des Ringelſpinners von den Zweigen löſen und verbrennen.

Trockene zuſammengeſponnene Blätter von den Bäumen herunter, ſitzen Goldafterraupen darin.

Gemüsegruben bei mildem Wetter lüften. — **Blumenerde, die im Winter gebraucht werden ſoll, trocken und froſtfrei!** — **Gemüſe- und Baumland rigolen und düngen.**

Mistbeete ausräumen, Erde mit Kalk und Thomasmehl durchſetzen.

Koniferen gegen Schneedruck zuſammenbinden. Winterſchutz ſpitz machen, nicht flach. — **Schwachtreibende Johannisbeeren mit Kloake düngen. Viel Kalk dahin, wo Kohlmade, Möhrenmilbe auftritt.**

So erinnert der „Erfurter Führer im Obſt- und Gartenbau“ wöchentlich und täglich — immer zur rechten Zeit — an alle Arbeiten, die im Garten auszuführen ſind. — **Wer eine Probenummer wünſcht, verlange ſolche vom „Erfurter Führer im Obſt- und Gartenbau“, Erfurt. Sie wird koſtenlos ſofort geſchickt.**

Sachregiſter.

	Seite
Anzucht, Johannisbeere	32
„ Stachelbeere	42
Apfelbutter	7
Aprikoſenbutter	6
Beeren fallen	34
Berberitzenmark	14
Berberitze-Jam	5
Brombeere, Geſchlitztblätterige	70
„ Kittatinny	70
„ Lawton	70
„ Lucretia	70
„ Nordiſche Zwerg-	70
„ Sand-	70
„ Wilſons frühe	70
Brombeer-Jam	4
Brombeermark	12
Brombeerwein	70
Dürrfleckenkrankheit	36
Ebereſchemark	16
Erdbeere, Anzucht	75
Erdbeerbeete	76
Erdbeere entranken	75
„ frühe	94
„ Deutſch-Evern	90
„ Garteninſpektor Koch	90
„ Jucunda	91
„ Kaiſers Sämling	91
„ Kerrs prolific	92
„ Komet	93
„ König Albert	90
„ Kultur	71
„ Lucida perfecta	92
„ Monatserdbeerſorten	94
„ Monatserdbeere Ruhm von Döbeltitz	94
„ Noble	88
„ Pflege	74
„ Sieger	90
„ Stockfäule	83
„ unfruchtbare	75
„ verkrüppelte Früchte	84
„ Winterſchutz	75
Erdbeermark	12
Erdbeerfrüchte, Schutz	74
Erdbeerhimbeere	63
Erdbeerroſt	85
Erdbeerverpackung	77
Erdbeerverſandſchachtel	79
Fruchtmark, gemiſchtes	15
Fruchtmarkgläſer	16
Fruchtmarkrezepte, preisgekrönte	8
Gallweſpe	62
Himbeere	52
„ amerikaniſche	26
„ Antwerpener gelbe	59
„ Faſtolf	59
„ Hornet	59
„ Knevetts Rieſen	59
„ Malboro	60
„ Schaffers colossal	60
„ Superlative	59
„ zweimaltragende	60
„ Jam	4
„ Pflanzung	53
Himbeerfruchtmark	10
Himbeerglasflügler	62
Himbeerkäfer	61
Himbeerſtecher	62
Jam, deutſches Wort dafür	7
Jamsrezepte	3
Johannisbeere	30
„ Beeren fallen	34
„ Düngung	33
„ Bar le Duc	20
„ birnförmige Rote	24
„ Kaukaſiſche	37
„ Kernloſe	24
„ lange Weisstraubige	37
„ Lees ſchwarze	37
„ Fays new prolific	37
„ Rote Holländiſche	19
„ Rote Verſailler	19
„ Schwarze Trauben	37
„ Weisse Holländiſche	20
„ Pflanzung	32
„ Schnitt	32
„ Waſſerſucht	35
„ Wein-Rezepte	39
„ Jams daraus	3
Johannisbeerſaft	39
Johannisbeerfruchtmark	8
Johannisbeerglasflügler	35
Johannisbeerhochſtamm	44
Mehltau an Erdbeeren	85
Monatserdbeere	93
Pfirſichbutter	6
Quittenmarmelade	7
Quittenmark	14
Rhabarber, Jam	5
Rhabarbermark	14
Roſenapfelmark	13
Roſt an Erdbeeren	85
Roſt an Johannisbeeren	35
Rußtau	36
Saft aus Johannisbeeren	39
Schnitt, Himbeere	53
„ Stachelbeere	41
Schnecke	83
Stachelbeere, Anzucht	42
„ Beſte grüne	47
„ Früheſte gelbe	45
„ Früheſte von Neuwied	45
„ Grüne Rieſenbeere	45
„ Hönnings früheſte	
„ Rote Eibeere	
„ Rote Triumphbeere	
„ Weisse Kaiserbeere	44
„ Großfrüchtige	44
„ Blätter fallen ab	50
„ Form, beſte	41
„ Hochſtamm	44
„ Jam	4
„ Pyramide	42
Stachelbeerblattweſpe	48
Stachelbeerfruchtmark	10
Stachelbeermehltau	50
Stachelbeerroſt	50
Stachelbeerwein	51
Tomatenbutter	6
Trauben, Jam	4
Verpackung, franzöſiſche	78
Waſſerſucht	35
Wein aus Johannisbeeren	39
„ aus Stachelbeeren	51
Weinbeere, japaniſche	63
Werre bei Erdbeeren	82

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS
WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN
THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY
WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH
DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY
OVERDUE.

JUN 09 1981 REC'D

FEB 12 1987 REC'D
UCD LIBRARY

JUL 26 2002

Book Slip—10m-8,'51(6813s4)458

81563

3 1175 00596 3874